Paed.
293
(2

Staatliche Bibliothek
Regensburg

Paed. 293 (2

11, 116. 2
Paed. 293

Anweisung
für
Töchter mitlern Standes,
sich
ihrem künftigen Berufe gemäß
würdig zu bilden.

Herausgegeben
von

C. P. Funke,
Inspektor des fürstlichen Schullehrer-Seminariums
zu Dessau.

Berlin,
in der Vossischen Buchhandlung.
1801.

Ihrer Majestät

der

Königin von Preußen

Luise.

allerunterthänigst gewidmet

von

dem Verfasser.

Vorrede.

Dieser zweite Theil des Lehrbuchs ist zunächst nur für den Privatgebrauch in Familien bestimmt, wie ich dies schon in der Vorrede zu dem ersten Theile bemerkt habe, welcher die den Töchtern des Mittelstandes nöthigen Schulwissenschaften enthält, so wie der gegenwärtige zweite die praktischen Kentnisse, nützlichen Fertigkeiten und Pflichten der zu ihrer Bestimmung sich unmittelbar vorbereitenden reifern weiblichen Jugend begreift.

Der erste Abschnitt ist ein gedrängter Auszug aus den bekanten kostbaren Werken des Hrn. Netto, und es gehört dazu eine kleine Sammlung auserlesener Muster für Anfängerinnen im

Strik-

Stricken, Sticken und Zeichnen, wovon der erste Heft jezt ebenfalls in der Vossischen Buchhandlung erscheint. Bei dem Kapitel von den Pflichten der Hausmutter als Krankenpflegerin habe ich vorzüglich die Schrift des D. und Stadtphysikus Keck, die Hausmutter am Krankenbette, benuzt.

Die Chrestomathie zur Bildung des Verstandes und Herzens junger Frauenzimmer, welche mit diesem Lehrbuche in Verbindung steht, wird in künftiger Michaelismesse zu haben sein.

Dessau, im April 1801.

F.

Nützliche Künste und Geschicklichkeiten, die ein Mädchen mittlern Standes erlernen soll.

Es ist in unsern Tagen nothwendiger, als je, daß junge Frauenzimmer sich diejenigen Künste und Geschicklichkeiten erwerben, die man insbesondre die weiblichen zu nennen pflegt, weil sie zum eigentlichen Beruf des Weibes, seiner Bestimmung nach, gehören. Der kluge Mann läßt bei der Wahl einer Gattin eher etwas nach von seinen Forderungen in Ansehung der Schulkenntnisse (und noch mehr in Ansehung der sogenanten schönen Künste), als in Betracht der Eigenschaften, welche zur geschickten Führung des Hauswesens erforderlich sind. Ohne diese Eigenschaften kann sie nie auf den Namen einer guten Frau Anspruch machen, wenn sie auch übrigens einen gebildeten Verstand besitzen und Sitten und Lebensart der feinern Welt sich zu eigen gemacht haben solte.

Aber auch noch von einer andern Seite betrachtet läßt sich die Nothwendigkeit, daß Mädchen in mittlern Ständen die weiblichen Künste und Geschicklichkeiten mit allem Fleiß erlernen müssen, leicht begreifen und darthun. Nur wenige befinden sich in solchen Umständen, daß sie — nach Absterben der Aeltern oder ihrer Männer — gegen Mangel gesichert sind. Wie traurig, wenn dann Waisen oder Wittwen zu Mitteln der Erhaltung ihre Zuflucht nehmen müssen, die ihrem

Stande und ihrer Erziehung nicht angemessen sind; oder wenn sie mit Hunger und Kummer zu kämpfen haben, und von Wohlthaten, von Almosen, die man ihnen wol mit bittern Kränkungen zuwirft, zu leben sich genöthigt sehen. Einem so herben Schicksal entgeht ein Frauenzimmer gewiß, das in der Jugend etwas Nützliches gelernt hat, womit es auf eine anständige Art seinen Unterhalt erwerben kann, denn Geschicklichkeit wird überall geschätzt und belohnt.

Eine der wichtigsten Pflichten für Aeltern ist es daher, ihre Töchter früh in den weiblichen Künsten unterrichten zu lassen, und den dazu nöthigen Kosten-Aufwand eben so wenig zu scheuen, wie den, welchen sie für ihre Söhne machen, wenn diese sich irgend einem Gewerbe, oder den Wissenschaften widmen. Wie oft hört man in Familien, wo es der Töchter mehr als der Söhne gibt, über die größere Zahl jener klagen, weil sie sich nicht so, wie diese, selbst forthelfen könten. Aber man verwende nur auf die Unterweisung beider Geschlechter gleich viel Sorgfalt und Kosten, und komme von dem Vorurtheil zurück, als ob nur die Söhne in den Stand gesetzt werden müßten, durch Fleiß und Geschicklichkeit unabhängig leben zu können: so wird man wegen der Töchter eben so unbesorgt sein dürfen, und diese werden mit eben der Ruhe, mit eben dem Selbstvertrauen in die Zukunft blicken, wie der Jüngling, der seine Fähigkeiten und Kräfte zur gemeinnützigen Thätigkeit ausgebildet hat.

Und ihr guten Töchter, für die zunächst diese Schrift bestimmt ist, strebet mit edlem Wetteifer nach dem schönen Ziele, das euch hier gezeigt wird, einem Ziele, auf dessen Erreichung ein nicht zu verachtender Preis steht. Denket ernsthaft an die Zukunft und an mög-

liche Unfälle, in welchen nur das Bewußtsein eigner Kraft Muth und Vertrauen geben kann. Ein solches Bewußtsein erhaltet ihr durch weise Anwendung der Jugendzeit. Möge nie Reue über schlechte Verwendung derselben euch quälen!

Zu den ersten und nützlichsten weiblichen Künsten gehört das Spinnen. Die Fabel macht eine Göttin*) zur Erfinderin dieser Kunst, und in der That verdient sie ihres ausgebreiteten Nutzens wegen die Ehre, göttlichen Ursprungs genant zu werden. Unsre meisten Kleidungsstücke sind gewebt, wozu folglich die Faden vorher gesponnen werden mußten. In alten Zeiten spann und webte jede Hausfrau für ihre Familie, und selbst Prinzessinnen schämten sich nicht, diese Beschäftigung in Gesellschaft mit ihren Dienerinnen zu treiben. Auch wird in der Schilderung eines braven Weibes, die sich im 31. Kap. der Sprüche Salomonis findet, der Umstand nicht vergessen, daß sie fleißig spinnt, denn es heißt im 13ten und 19ten Verse: Sie geht mit Wolle und Flachs um, und arbeitet gern mit ihren Händen. Sie streckt ihre Hand nach dem Rocken, und ihre Finger fassen die Spindel. — Nun gibt es zwar jezt eigne Spinner und Spinnerinnen, und man kann entweder Garn für Geld spinnen lassen, oder auch das nöthige Zeug gleich fertig kaufen; aber dadurch ist das Spinnen für eine Hausfrau kein überflüßiges Geschäft geworden, und zur Schande gereicht es derjenigen, die es nicht gelernt, es nicht so meisterhaft gelernt hat, daß sie sich darin von ihrem Gesinde übertroffen sieht. Für Bürger-Familien sind die Vortheile der Flachsspinnerei im

*) **Minerva**; sie wurde von den alten Griechen für die Göttin der Weisheit und Künste gehalten.

Hause immer noch ansehnlich genug, wenn auch wirklich gekaufte Leinwand wohlfeiler sein sollte, als selbstgemachte, welches doch bei klugem Einkauf des Flachses ꝛc wol nicht leicht der Fall ist.*) Denn nicht zu gedenken, daß selbstgemachte, oder sogenante Hausleinwand gemeiniglich mehr innere Güte hat, als Kaufleinwand; so muß man besonders auch die nützliche Anwendung der Zeit dabei in Anschlag bringen. Die Winter-Abendstunden z. B. können von der weiblichen Familie nicht besser benutzt werden, als zum Spinnen, indem andre Arbeiten (das Stricken etwan ausgenommen) beim Kerzen- und Lampenlichte nicht so gut von statten gehen. Ich kenne unter den häuslichen Scenen nur wenige, die solchen Reiz für mich haben, und mir das Bild der patriarchalischen Einfalt so lebhaft darstellen, als wenn ich Abends eine Hausmutter im Kreise ihrer Familie am Spinnrocken beschäftigt sehe. Die Arbeit selbst, wobei Hand und Fuß in steter Bewegung sind, die rollenden Räder, die unschuldigen Plaudereien, mit welchen sich die Spinnerinnen munter zu erhalten suchen, haben so etwas erheiterndes und zur Fröhlichkeit stimmendes. Auf die Hauptperson, die Frau des Hauses, komt dabei freilich viel an. Nimt sie selbst nicht Theil an dieser Arbeit (ohne durch wichtigere und nothwendigere Geschäfte verhindert zu sein); oder zeigt sie durch ihre üble Laune dabei, daß es ihr kein Vergnügen macht; oder schilt, zankt und brummt sie über kleine Versehen, statt im Tone des Scherzes die Fehlenden und Läßigen zu bessern: so fällt allerdings das Angenehme dieser Beschäftigung weg; sie wird eine gezwungene Arbeit, eine Art von Strafe für die, welche so behandelt werden.

Eine

*) Vergl. dies. Lehrb. erst. Band S. 29.

Eine würdige Hausfrau ist, wie schon gesagt, Meisterin in der Kunst zu spinnen, sie unterrichtet also nicht nur ihre Töchter selbst darin, sondern weiß auch die Arbeit ihres Gesindes gehörig zu beurtheilen, und demselben noch nachzuhelfen, Falls es der Nachhülfe bedarf. Hierdurch gewinnt sie bei leztern um so mehr an dem nöthigen Ansehn, wenn sie auf ihr eigenes Beispiel verweisen und ihr Gespinnst als Muster in Ansehung des feinen, glatten und festen Fadens vorstellen kann. Ihren Kindern sezt sie Preise aus (denn Belohnungen wirken hier mehr, als Strafen), um sie zum Fleisse so wol, als zur Erwerbung der größtmöglichen Geschicklichkeit aufzumuntern. Sie zahlt z. B. für jede Elle eine Kleinigkeit, und zwar nach der Güte des Garns mehr oder weniger; die Kinder sammeln das Geld, und kaufen sich dann irgend ein Kleidungsstück, oder was sie sonst brauchen und gern haben. Dies bringt ihnen auch richtige Begriffe von Erwerbsamkeit, Fleiß, Sparsamkeit und Eigenthum bei. — Und welch ein belohnendes Gefühl, wenn sie durch ihrer Hände Arbeit sich, ihre Geschwister und Aeltern gekleidet und geschmückt sehen! So wie der Hausvater, welcher den Kohl selbst gepflanzt und erzogen hat, den er mit seiner Familie speiset, ihn doppelt wohlschmeckend findet: so empfindet das Mädchen zwiefache Freude, das mit den Denkmälern ihres Fleisses und ihrer Geschicklichkeit sich und Andre zieren kann.

Nächst dem Spinnen ist das Stricken eine überaus nützliche Beschäftigung für Frauenzimmer. Zwar können die dadurch zu verfertigenden Zeuge und Kleidungsstücke auch mittelst einer Maschine (Strumpfweber-Strumpfwirker- oder richtiger, Strumpfstrickerstuhl)

gemacht werden; aber die aus freier Hand mit Strickstöcken (Stricknadeln) bereiteten Zeuge sind weit elastischer und dauerhafter. Ueberdies komt eine Familie wohlfeiler dazu, wenn sie Strümpfe ꝛc. für sich selbst strickt, als wenn sie dieselben kauft, oder durch Andre stricken läßt. Vor dem Spinnen hat das Stricken noch den Vorzug, daß es überall und zu allen Zeiten — auf Spaziergängen, im Schauspielhause ꝛc — verrichtet werden kann; ja, es gehört so gar zum guten Ton, in Gesellschaften mit dem Strickbeutel oder Strickkörbchen zu erscheinen — ein seltner Fall, daß die Mode einmal etwas Gutes gestiftet hat!

In unsern Tagen ist die Kunst zu stricken auf einen hohen Grad der Vollkommenheit gebracht worden; man hat sie von einer mechanischen gewissermaßen zur schönen Kunst erhoben, und so den Geschmack daran vornämlich unter den höhern Ständen noch weiter verbreitet. Es ist dem Zwecke unsers Werks gemäß, von dieser Kunst etwas ausführlicher zu handeln.

Die Handgriffe und Regeln zum gewöhnlichen Strumpfstricken sind allgemein bekannt. Für alte Personen werden öfters Strümpfe mit Felbel gestrickt. Man bedient sich dazu eines feinern und eines stärkern Fadens; ersterer legt den Grund, lezterer aber macht den Felbel, indem man bei jeder sechsten Masche eine Schlinge einlegt, und dieselbe mit Durchziehung des Fadens fest strickt. Soll der Felbel wärmer werden, so wird mit jeder vierten Masche eine Schlinge gelegt. Die Schlingen müssen aber von gleicher Länge gehalten werden, und die neue Schlinge muß immer in die Mitte von zwei schon gestrickten kommen, wenn der Felbel schön sein soll.

Größere Kleidungsstücke, z. B. Westen, Beinkleider, Nachtkamisöler ꝛc. können ohne viele Mühe aus dem Ganzen gestrickt werden. Ein Nachtkamisol z. B. wird gewöhnlich mit dem Kragen angefangen. Hat dieser seine gehörige Breite erlangt, so werden die Nadeln — vier Stück zu den Vordertheilen und vier zu den Hintertheilen — abgetheilt, und diese nach vorgeschnittnen Papiermustern fortgestrickt. Die Breite der Theile gewinnt man durch das Zunehmen an den Achseln. Ist man bis an die Armlöcher gekommen, so werden die Vordertheile so lange besonders fortgestrickt, bis die gehörige Oeffnung für die Aermel da ist. Das Nämliche findet auch bei den Hintertheilen statt. Wann die Rückentheile bis an die Hälfte der Armlöcher fertig sind, so wird so wol an den Hinter- als Vordertheilen zugenommen, damit das Kamisol unter den Armen seine gehörige Weite erhalte. Unter dem Armloche wird ein kleines Zwickelchen mit eingestrickt. Sind die Theile fertig, so werden am Armloche, welches durch das Vorder- und Hintertheil und mittelst des kleinen Zwickelchens gebildet wird, die Randmaschen aufgenommen, worauf man den Aermel einstrickt. Man verfährt dabei gerade so, wie bei einem Strumpfe; nur muß man, besonders an den Ellbogen, des Biegens wegen, das Zunehmen wohl in Acht nehmen, und sich nach den vorgeschnittnen Papiertheilen richten.

Alle gestrickte Sachen sind zwar überhaupt elastisch; aber man kann die Elasticität noch besonders sehr vermehren, wenn abwechselnd 3 oder 4 Maschen glatt gestrickt und dann eben so viel geknüttet*) werden. Auf

 diese

*) Wird der Faden von vorn über die Maschen-Nadel gelegt, mit der Stricknadel auf der entgegen gesetzten Seite hin-

diese Art entsteht der gemeine Zugstrumpf, wozu man, wie gewöhnlich, fünf Nadeln gebraucht. Man nimt — je nachdem man starkes, mittleres oder feines Garn hat — zwischen 30 bis 48 Maschen auf jede Nadel, macht mit den erstern sechsmal Herumstricken den Rand, und fängt sodann an, in abwechselnden tiefliegenden und erhabenen Streifen von 2 bis 6 Maschen den Strumpf wie gewöhnlich fort zu stricken.

Zu Strümpfen mit couleurten Streifen nimt man püce- oder indigofarbnes Türkisches baumwollnes Garn, oder gezwirnte Seide, womit man die erhabenen Streifen strickt. Jedoch muß das weiße Garn und die Seide, oder das Türkische Garn von gleicher Stärke sein, weil man sonst ein ungleiches Gestricke bekommen würde. Die Strickerei selbst verrichtet man auf folgende Art: der obere Rand des Strumpfs wird bloß von weißem Garne rechts fortgestrickt, bis er eine Breite von beinahe 2 Zoll erreicht hat. Nun werden die Streifen, welche der Länge nach hinablaufen sollen, abgetheilt; sie dürfen aber nicht zu breit gemacht werden. Der bunte Faden wird eingelegt, und in den weißen tiefliegenden Streifen mit eingestrickt; sodann wird der bunte Faden vorgenommen, und auf die Nadel gestrickt, der weiße aber läuft hinten weg, bis der weiße Streif wieder angeht. Jezt wird der weiße Faden vorgenommen, und der bunte läuft hinten weg, und so wechselsweise fort. Das Abnehmen wird ebenfalls auf den beiden Hinternadeln, jedoch mit besondrer Genauigkeit verrichtet, damit die Streifen unter der Wade, von beiden Seiten, an dem Nähtchen zusammenlaufen.

Sollen

hineingestochen, und der Faden von vorn durch die Masche gezogen, so heißt dies **Knütten**.

Sollen die couleurten Streifen in die Runde herumlaufen, so legt man, nachdem der weiße Rand gestrickt ist, den bunten Faden ein, und strickt vorn noch etliche weiße Maschen darüber. Hat man nun mit dem bunten Faden drei- oder viermal herumgestrickt, so thut man das Nämliche wieder mit dem weißen, und so abwechselnd fort.

Mouschirte oder flammige Strümpfe entstehen, wenn man einzelne Maschen von couleurten Garne — 2 bis 4 auf jede Nadel — mit einstrickt. Der weiße Faden läuft unterdessen hinter dem bunten weg, und wird dann wieder fortgestrickt bis an die bunte Masche, wo der bunte Faden wieder eingelegt wird, und so fort.

Die Englischen breitgestreiften Strümpfe von weißem gebleichten Garn mit bunten seidnen Streifen werden so gestrickt: nachdem der weiße Rand fertig ist, ordnet man die Streifen an. Soll der Strumpf z. B. 12 bis 13 Streifen bekommen, so werden eben so viel Knäule Seide oben mit den Enden eingelegt, so daß jeder Streif seinen besondern Knaul hat. Man strickt nun aber nicht im Zirkel herum, sondern, wenn man bis an die Naht gekommen ist, so wird jedesmal links wieder zurück geknüttet. Die auf diese Art gestrickten Strümpfe müssen, gleich den gewirkten, hinten zusammengenähet werden.

Zu der durchbrochenen Strickerei (den so genannten Erbslöchern) ist vorzüglich ein sehr egales, etwas stark gedrehetes Gespinnst, und dann bei dem Abziehen der Maschen ein fester Anzug nöthig. Das Loch entsteht auf folgende Weise: man nimt, wie beim Abnehmen, statt Einer, zwei Maschen, und schlägt den Faden von vorn über die Nadel; hat man herumgestrickt, so hebt man den Faden, welcher neben der

abgenommenen Masche liegt, auf die Nadel, und macht eine Masche daraus.

Die Stablöcher werden auf die nämliche Art gemacht, nur wird beim zweitenmal Herumstricken der liegende Faden nicht aufgehoben, sondern der zweite Faden eben so, wie der erste, liegen gelassen. Strickt man nun zum drittenmal herum, so werden diese zwei liegen gebliebenen Faden mit der Nadel auf einmal aufgehoben, verwendet, oder gedreht, und zu einer Masche gebildet, wodurch dann ein längliches oder sogenanntes Stabloch entsteht, dergleichen bei Geldbeuteln, so wie die Erbslöcher bei Sommer-Handschuhen gut angebracht werden können.

Kettellöcher macht man so: erstlich werden drei Maschen geknüttet; sodann, wann man herumkommt, wird die erste Masche wieder geknüttet, der Faden über die Nadel geschlagen, und die beiden andern Maschen werden zusammen abgeknüttet. Diese Kettellöcher dienen der Züge wegen besonders zu Kamisölern und Kinder-Kleidern.

Sehr empfehlenswerth ist das Hakenstricken, wobei man sich der Haken statt der Nadeln bedient. Die Mühe, es zu lernen, wird dadurch reichlich belohnt, daß man dann weit schneller und schöner, als mit Nadeln, stricken kann. Es lassen sich damit alle mögliche couleurte Bordüren, Blumen und andre Zierrathen machen. Zur Erläuterung dieser Strickerei ist in dem zu diesem Bande gehörigen Musterbuche auf Taf. I. der Haken N. 1, 2 und 3 abgebildet. Zuerst macht man eine bloße Schlinge um den Haken N. 1. bei a und hält ihn nun in der linken Hand genau so, wie er abgebildet ist, nämlich so, daß das Häkchen oder der Einschnitt

schnitt oben nach der linken Seite zu liegt. Sodann wird der Faden unter dem Stiele bei b (auf dem Haken N. 1.) weggeführt, und von der rechten Seite oben über das Häkchen in den Einschnitt gelegt, hierauf der Haken mit der rechten Hand unter der linken durchgezogen, indem die linke Hand die gemachte Schlinge über die neu entstehende Masche und zugleich über die Spitze des Hakens abstreift. Nun legt man den Faden immer wieder unter dem Stiele weg und oben beim Häkchen darüber, und zieht die neue Schlinge durch die alte. Ist die erste Reihe fertig, und man will — wie z. B. bei einer Decke — von der rechten Hand wieder zurück stricken; so sticht man mit dem Haken, und zwar in der nämlichen Richtung, wie vorher gesagt worden, das Häkchen links in die letzte Masche (eine bleibt auf dem Haken) von unten hinein, und legt den Faden ebenfalls unter den Stiel und oben über in den Einschnitt, so wie die Abbildung zeigt. Hierauf streift die linke Hand zwei Maschen (siehe den Haken N. 3), nämlich die, welche auf dem Haken war bei b, und die, worin man gestochen hat, bei a (Haken N. 3), als die neu entstehende, weg. Nunmehr wird immer wieder mit dem Haken links in die Nebenmasche gestochen, und so fortgefahren. Soll das Gestricke Blumen und dergleichen bekommen, so zieht man eine oder zwei Maschen couleurtes Garn mit einer Stricknadel, die oben ein Häkchen hat, vorher ein. Geht nun die Blume an, so wird der bunte Faden in das Häkchen geschlungen, und zu einer Masche gebildet. Man kann auch links, wie geknüttet, stricken. Der Unterschied besteht bloß in Legung des Fadens: statt daß er gewöhnlich unter dem Stiele weggelegt wird, so legt man ihn hier oben darüber hin, führt ihn dann

unten

unten hinweg, und nimt ihn beim Häkchen wieder oben herüber, wie auf dem Haken N. 3. zu sehen ist.

Will man Strümpfe mit Haken stricken, so verfährt man dabei so: nachdem man eine Reihe Maschen gemacht hat, die so lang ist, daß sie, mit beiden Enden zusammengehalten, die Weite des zu strickenden Strumpfs ausmacht; so sticht man mit dem Haken in die zuerst gemachte Masche ein, und zieht die neu gelegte durch, wodurch sich die lange Maschenreihe in einen Kreis bildet, an welchem man in der Rundung fortstrickt. Will man eine Masche zunehmen, so wird, wie beim Anfange, eine neue Schlinge gelegt, und noch einmal in die nämliche Masche eingestochen; beim Abnehmen hingegen wird in zwei Maschen neben einander zugleich gestochen.

Am besten läßt sich das Hakenstricken bei Geldbörsen und dergl. anwenden. Verwendete Maschen entstehen, wenn man den Faden wie beim Haken N. 3 legt. Kettellöcher lassen sich auf folgende Art bilden: man führt den Faden zweimal, so wie bei N. 2 zu sehen ist, um den Haken, ehe er oben ins Häkchen eingelegt wird, wodurch man eine lange Masche erhält; allein so wie der Haken durch ist, müssen diese langen Maschen, wie beim Filet-Stricken, auf ein Stäbchen oder eine starke Nadel gezogen werden, bis man wieder herumkomt, und der Haken wieder seine gehörige Masche macht.

Eine ziemlich gemeine Art der Strickerei ist das Filet-Stricken. Man braucht dazu erstlich ein so genantes Stöckchen, worüber die Schlingen gezogen werden, welches wie eine starke Stricknadel gestaltet ist, und von Metall, Holz oder Knochen sein kann; zweitens eine eigentliche Filet-Stricknadel, die oben

und unten wie eine Gabel gespalten ist, deren beide Zinken ein spitziges Oval bilden, und sich oben zusammenschließen. Auf diese wird das Garn gewunden. Je nach dem man gröber oder feiner stricken will, bedient man sich auch stärkerer oder feinerer Stöckchen und Filet-Nadeln. — Das Filet-Stricken selbst geschiehet auf folgende Art: ein Faden wird mit beiden Enden zusammen geknüpft und an ein Nähkißchen, oder einen Haken am Fenster, oder sonst wo angehängt. In diesen Faden wird das Ende des auf die Filet-Nadel gewundenen Fadens eingeknüpft. Nun wird zwischen dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand das Stöckchen genommen; in der rechten hält man die Filet-Nadel. Man hält das Stöckchen unter den angebundenen Faden (von der Filet-Nadel), zieht diesen mit der Nadel um N. 4*) von vorn nach hinten herum, bis herauf hinter und über das Stöckchen, greift mit dem Daumen darauf, und hält so diese Schlinge fest. Nun führt man den Faden hinter den vier Fingern weg, unten um den kleinen herum, und sticht mit der Filet-Nadel durch die Schlinge, welche N. 4 hält, von unten durch, und zugleich durch den in einen Kreis gebundenen Faden, zieht die Nadel nach sich zu; N. 4 läßt die Schlinge, welche angezogen wird, allmälig los, während dessen sich N. 3 herauszieht. Jezt ist die Schlinge ganz verzogen, und es geht bloß noch ein Faden um N. 5. Der kleine Finger giebt nun den Faden ebenfalls allmälig nach, biegt sich fast ganz bis zum Stöckchen herauf, zieht sich dann heraus, der Faden wird vollends festgezogen, und die Masche

*) Der Kürze wegen sind hier die Finger der linken Hand numerirt worden, so daß der Daumen N. 1., der Zeigefinger N. 2 u. s. w. heißt.

Masche ist fertig und auf dem Stöckchen. Der kleine Finger muß den Faden deswegen so lange als möglich halten, damit sich die Masche nicht verknüpfe, welches nicht wieder rückgängig gemacht werden kann, weil durch diese Verschlingung ein sehr fester Knoten entsteht. Dem Verknüpfen der Masche wird auch dadurch vorgebeugt, wenn man mit dem Finger der linken Hand während des Ziehens den Faden sanft an das Stöckchen von unten herauf drückt. Auf diese Weise macht man eine zweite Masche u. s. w., bis man deren so viel hat, als zur Breite des Gestrickes nöthig sind. Jezt streift man die Maschen vom Stöckchen ab, wendet das Gestrick um, und strickt wieder nach der Rechten zu fort u. s. w. Die Schönheit der Filet-Strickerei besteht hauptsächlich in der Gleichheit der Maschen, die man durch eine stete und gleiche Anziehung des Fadens erhält. — Man kann eben so auch mit Band stricken.

Eine besondre Art von Filet ist das so genante Caro-Filet, welches, nebst dem Berliner Grund, besonders in großen Partien, zu Enveloppen und dergl. gestrickt wird. Erstlich werden etwan zwei Reihen gewöhnliches Filet gestrickt, und dann wird das Caro-Filet angefangen. Man schlägt den Faden einmal um das Stöckchen herum, ehe man, wie gewöhnlich, den Knoten zieht, strickt sodann die nachfolgende Masche ordentlich, schlägt hierauf den Faden wieder um das Stöckchen, und so durch die ganze Reihe fort. Streift man nun die Maschen ab, so hat man abwechselnd lauter lange und kurze Maschen. Diese ungleiche Reihe wird dann auf die gewöhnliche Art wieder zu gleichen Maschen gestrickt, die folgende aber wieder ungleich gemacht, und so immer abwechselnd fort, bis das Gestricke fertig ist, welches sich im Ganzen sehr schön ausnimt.

Stab-Filet wird ebenfalls wie das gewöhnliche angefangen. Sind zwei Reihen Maschen fertig, so schlägt man den Faden zweimal um das Stöckchen, ehe man, wie gewöhnlich, den Knoten knüpft, und strickt so eine Reihe lauter langer Maschen, dann zwei oder mehrere Reihen ordinairer kurzer, hierauf wieder eine Reihe langer, und so abwechselnd fort bis zu Ende.

Berliner Grund wird auf folgende Weise gestrickt: man macht erstlich einige Reihen gewöhnlicher Maschen, dann schlägt man den Faden einmal um das Stöckchen herum, sticht nun aber nicht gleich in die Masche, sondern holt sie erst mit der Spitze oder Filet-Nadel durch die darüber befindliche Masche herauf, biegt sie etwas nach sich zu, sticht nun durch, und zieht den Faden fest. Die Nebenmasche wird dadurch auch etwas mit nachgezogen, und ragt an dem Gestricke in Gestalt eines kleinen Oehrchens hervor. Sie wird sogleich auf gewöhnliche Art, und ohne den Faden um das Stöckchen zu schlagen, abgestrickt. Nun schlägt man den Faden wieder einmal um das Stöckchen, und verfährt genau so, wie eben gelehrt worden, bis zu Ende der Reihe abwechselnd fort. Streift man die Maschen ab, so hat man abwechselnd lange und kurze. Diese strickt man in der folgenden Reihe alle, wie gewöhnlich, ab; man muß sich aber mit Anziehung des Knötchens in Acht nehmen, weil immer ein Knötchen um das andre, nämlich wenn die kurze Masche aufgestrickt wird, im Freien geknüpft werden muß. Die dritte Reihe wird wieder so, wie die erste, und die vierte, wie die zweite, gestrickt, und so fort. Bei der ersten Reihe ist die Nebenmasche, die sich an der durchschlungenen anlegt, etwas enge, die folgenden male aber wird sie weiter, und läßt sich eben so bequem wie andre abstricken.

Fast

Fast auf die nämliche Art wird das Rosen-Filet gestrickt, hat man einige Reihen gewöhnlicher Maschen gemacht, und will nun das Rosen-Filet anfangen, so legt man den Faden wie gewöhnlich, und ohne ihn um das Stöckchen zu schlingen, holt aber die Masche, eben so wie beim Berliner Grund, erst durch die darüber befindliche von unten herauf, ehe man sie aufstrickt. Die Nebenmasche, die sich ebenfalls mit nachzieht, und in Gestalt eines kleinen Oehrchens zeigt, wird sogleich, wie gewöhnlich, aufgestrickt, und bei der dritten Masche wieder, wie bei der ersten, verfahren, und so fort. Die folgende Reihe wird ganz wie gewöhnlich gestrickt, die dritte wieder, wie die erste, die vierte, wie die zweite, und so immer abwechselnd fort, so weit diese Filet-Art gehen soll.

Rund- oder Erbs-Filet wird ganz wie gewöhnlich gestrickt, nur mit dem Unterschiede, daß man in die anzustrickende Masche nicht von unten herauf, sondern von oben herein sticht. Auf diese Weise werden die Maschen rund, und das Gestricke wird sehr schön elastisch. Der Faden sieht überall wie gedrehet aus.

Eine sehr schöne Art von Filet ist dasjenige, welches wie gebrochner Stab aussieht. Wenn man die Reihe anfängt, so wird der Faden einmal um das Stöckchen geschlagen, und die erste Masche wie gewöhnlich aufgestrickt; bei der zweiten Masche schlägt man den Faden nicht um das Stöckchen, die dritte aber wird wieder wie die erste, und so abwechselnd fortgestrickt. Man muß bei dieser Strickart eine gerade Zahl von Maschen haben, weil die lezte in der Reihe ohne Umwendung des Fadens gestrickt werden muß, wenn er bei der ersten umschlagen worden ist, und so umgekehrt. Ist die erste Reihe fertig, so hat man

man einmal um das andre lange und kurze Maschen. Diese werden nun wie gewöhnlich wieder gleich gestrickt. In der dritten Reihe verfährt man wieder eben so, wie in der ersten, und strickt die vierte, wie die zweite, und so abwechselnd fort, so lange man solches Filet haben will. Dreierlei Quadrate, große und kleine, gleichseitige und längliche, wechseln auf das angenehmste in diesem Gestricke ab, und geben ihm ein sehr schönes Ansehen.

Franzen-Filet, womit Ermelmantel und dergl. garnirt werden, wird auf folgende Weise bearbeitet: man windet schwarze oder bunte gezwirnte Seide vierfach auf die Filet-Nadel, nimt ein etwas starkes Stöckchen, und strickt drei Reihen gewöhnlicher Maschen in einer Länge von sechs, sieben bis acht Ellen. Nun läßt man sich ein Bretchen, eine halbe Elle lang nnd ungefähr anderthalb Zoll breit, oder eigentlich so breit, wie die Franzen lang werden sollen, machen. Dieses Bretchen nimt man statt des Stöckchens, und knüpft die langen Maschen darüber. Je nachdem die Franzen stark werden sollen, knüpft man vier oder mehr solcher langen Maschen in eine einzige von den kleinen. Ist man mit der ganzen Reihe auf diese Weise zu Ende gekommen, so werden die Schleifen oder langen Maschen unten aufgeschnitten und dadurch in Franzen verwandelt.

Das dem geköperten Mousselin ähnliche Gestricke entsteht durch das sogenante Variations-Stricken, und hat viele Vorzüge vor dem gewöhnlichen Gestricke. Soll ein Strumpf auf diese Art gestrickt werden, so schlingt man nach Beschaffenheit des Garnes eine beliebige Anzahl Maschen, von 20 bis 30 auf jede Nadel, und strickt einigemal herum. Ist dies geschehen, so wird eine Masche, die wir N. 1. nennen wollen, ge-

knüttet, N. 2 wird glatt gestrickt, N. 3. geknüttet, N. 4. wieder glatt gestrickt, und so immer eine um die andre fort. Ist es ein Strumpf, den man im Kreise herum strickt, so wird nun die geknüttete Masche N. 1. glatt gestrickt, die glatte N. 2. aber geknüttet u. s. w., woraus das Knospige oder Geköperte entsteht. Strickt man aber ein Gängelband, eine Wickelschnur oder dergl., wo, wie bei einer Ferse, wieder zurückgestrickt wird, so muß, indem man von rechts nach links strickt, die letzte geknüttete Masche gleich wieder zurück geknüttet werden, wodurch sie rechts fällt u. s. w., bis das ganze Stück zu Ende ist.

Das Variations-Stricken mit verwendeten Maschen, oder das Schnurenstricken geschieht so: man sticht mit der Nadel in die hintere oder inwendige Seite der Masche, und verdreht dieselbe; der Garnfaden wird etwas lockerer nachgelassen, damit die gedrehete Masche mehr Garn in sich schlingen könne als eine gewöhnliche, und nach dem Abstricken nicht allzu angezogen erscheine. Auf diese Weise werden zwei Maschen neben einander verwendet, die vier folgenden aber glatt gestrickt; hierauf wieder zwei verwendet, und vier glatt u. s. f. Ist man im Zirkel herum gekommen, so werden die verwendeten Maschen wieder verwendet und die glatten wieder glatt gestrickt.

Das Spiralförmige oder Schlangenlinien ähnliche Stricken geschieht ebenfalls mit verwendeten Maschen. Bei einem Strumpf z. B. muß gleich nach Vollendung des Rändchens die Eintheilung so gemacht werden, daß auf jede Nadel 32 Maschen kommen. Sodann werden 2 Maschen verwendet und 6 glatt, dann wieder 2 verwendet und 6 glatt gestrickt, und so fort. So laufen die verwendeten Maschen gleich einer Schlange um den

Fuß

Fuß herum. Diese spiralförmigen Streifen werden auch mit couleurtem Türkischen und weißen Garn gestrickt.

Das Doppelstricken wird auf zweierlei Art verrichtet. Man braucht dazu einen Knaulfaden zum Feststricken und einen andern zum Einlegen der Schlingen, wie beim Felbelstricken. Damit aber die Schlingen von einerlei Größe werden, so bedient man sich dabei der Auflaufnadeln (sie sind von Fischbein, etwan wie ein Pfeifenstiel dick, eine Elle lang und etwas ovalrund), die zugleich mit der variirenden fortgeführt werden, und um welche der Einlegefaden herumgeschlungen wird. Ist die Nadel voll, so zieht man sie bis auf ein paar Schlingen vor. Auf diese Weise können sich die Schlingen weder kurz noch lang ziehen, und das Gestricke bekomt ein sehr schönes Ansehen. Man kann das Doppelstricken auch gleich mit zwei Fäden, welche neben einander in Maschen geschlungen werden, verrichten. Es wird aber dazu ein starkes Garn erfordert, und beim Aufstechen der Maschen müssen, wenn das Gestricke keine Löcher bekommen soll, die Fäden jedesmal auf die Nadel gefaßt werden.

Das Bildstricken erfordert in Ansehung des Zählens der Maschen, der Farbensetzung und der Abwechslung der verschiedenen Arten von Maschen die größte Aufmerksamkeit, um jedes künstliche Schlingen zu einem Gemälde oder Bilde zu ordnen. Will man auf einen Ofenschirm z. B. die Landschaft Taf. II. stricken, so muß man erst bestimmen, wie viel Viertelellen groß der Schirm werden soll. Man strickt eine Viertelelle Maschen in mäßiger Ausdehnung, und zählt sie hierauf. Hat man nun z. B. 22, 24, 26 oder 30 Maschen auf das Viertel in der Breite, so werden für die Länge

60, 70 auch 80 Maschen dazu erfordert, d. h., es müssen so viel Reihen gestrickt werden, ehe man eine Viertelelle ins Gevierte bekomt. Berechnet man zum Viertel 22 Maschen, so kommen, wie natürlich, auf die Elle 88; zu einer Breite von $\frac{7}{4}$ aber 154 Maschen, und zu $\frac{7}{4}$ Höhe 420 Reihen. Sollte nun gedachte Landschaft, welche für eine solche Fläche zu klein wäre, einen Effekt thun, so müßte sie um das Doppelte vergrößert und jede Masche im Dessein noch einmal berechnet werden. Man strickt demnach von unten zuerst blossen Grund, kaffebraun, schwarz oder dergl. $\frac{7}{4}$ breit und $\frac{5}{4}$ hoch. Nun fängt man in der Mitte mit der 76sten Masche die unterste Spitze der Arabeske an, strickt also 4 Maschen (wenn nämlich die abgebildete Landschaft noch einmal so groß werden soll) paille, und läßt sodann diese Couleur hängen. Komt man wieder retour, so werden wieder 4 Maschen paille gestrickt, und so 4 Reihen nach einander fort. Alsdann fängt man mit der 74sten Masche an, strickt die 75ste couleurt, die 76ste bis 79ste aber entweder mit der Grundfarbe, oder violet. Dies wird 4 Reihen nach einander wiederholt. Hierauf fängt man mit der 72sten Masche an, strickt die 73ste couleurt, läßt die 74ste und 75ste frei, strickt wieder so die 76ste bis 79ste und so immer doppelt fort, bis die ganze Landschaft zu Ende ist. — Bei dieser Strickerei werden die Couleuren öfters gebrochen, welches besonders dann höchst nöthig ist, wenn man mit etwas starkem Garne oder Seide eine Arbeit bald beendigen will. Man nimt nämlich Knaulfäden von verschiedenen Couleuren zusammen, und bildet damit immer nur Eine Masche. Soll sich nun eine Farbe in einer Masche verlieren, aber eine frappante anfangen, so nimt man z. B. einen rosafarbenen und einen

schwar=

schwarzen Faden, und bildet daraus eine Masche. Man muß die beiden Fäden vorsichtig auf dem Finger so halten, je nachdem einer davon in der Masche rechts oder links fallen soll. Auf diese Art können besonders Blumen und dergleichen sehr schön schattirt werden.

Wellenförmige Partien in der Bildstrickerei müssen nothwendig links gestrickt werden, weil da die Masche nicht zwei Linien neben einander bildet, sondern wie ein Querstrich erscheint. Will man eine Partie als Wasser stricken, welches Wellen bilden soll, so nimt man einen doppelten Faden, wovon der eine perlfarben, der andere bleumourant ist, und knütet damit die Masche, wodurch sie links wird. Auf diese Weise lassen sich in unendlichen Nüançen immer zwei Farben in Einer Masche vereinigen, welches besonders als Drucker bei Rundungen u. a. eine herrliche Wirkung thut.

Man kann auch Spitzen stricken, welches wahrscheinlich eher geschah, als das Klöppeln derselben. Auch hat das Stricken der Spitzen, ob es gleich etwas langsamer von Statten geht, mancherlei Vorzüge vor dem Klöppeln.

Um die Augen oder Löcher ordentlich zu bilden, gehört Anfangs etwas Aufmerksamkeit dazu; noch mehr aber komt auf ein egales, gutes und feines Gespinst an. Das Nesselgarn, das Maschinengarn von Spinal, welches aus Flachs oder feinem Hanf gesponnen wird, der feine Loth- oder Batist-Zwirn, sind die Stoffe, woraus eine gute Spitze gestrickt werden kann. Der Anfang einer Spitze wird mit Einem Faden gemacht. Mit zwei Fäden werden nur solche Spitzen gestrickt, die im Grunde Blumenblätter, Perlen, Schlängelchen und dergleichen bekommen sollen. Der zweite Faden davon heißt der variirende. Soll die

Spitze schmal werden, so kettelt man, wie beim Anfange eines Strumpfs, 10 Maschen auf eine Nadel. Zwei Maschen bilden allemal ein Auge oder Loch. Es gibt aber verschiedene Arten von Spitzen, die wir erst den Namen nach kennen lernen müssen, weil sich die folgende Anweisung darauf bezieht. Man hat nämlich Spitzen:

1) Mit Kettelgrund.
2) Mit einem Grunde, der unter dem Namen Gaze toile blanc uni bekant ist.
3) Mit Schnür- oder Englischem Grunde.
4) Mit Erbsgrunde.
5) Mit Doppel- oder Kreuzgrunde.
6) Mit Variations-Grunde.

S. Taf. III. Fig. 1–6.

Zum Spitzenstricken muß man feine Nadeln haben. Will man Kettelgrund stricken, so werden z. B. 10 Maschen wie gewöhnlich auf eine Nadel geschlungen, und vermittelst einer Nähnadel mit etwas starkem Zwirn mit Hinterstichen auf der Nadel festgezogen, damit man immer gleiche Breite behalte. Die Maschen müssen aber auf die Art fest gezogen werden, daß allemal eine andere Masche dazwischen liegen kann. Nun wird, wie gewöhnlich, noch einmal her gestrickt. Hierauf schlägt man den Faden einmal um die Nadel, sticht in zwei Maschen zugleich, und strickt eine Masche, und so durch die ganze Reihe fort. Statt daß man nun wieder von der Rechten zur Linken zurück stricken sollte, wendet man die Spitze um, so daß die Nadel wieder linker Hand komt. Nun strickt man eine Masche, schlägt den Faden um die Nadel, aber von unten (in der ersten Reihe geschahe es von oben), und

strickt

strickt nur eine Masche ab. Zu dieser einen Masche muß man aber sogleich eine neue bilden, um in der nächst folgenden Reihe zwei Maschen in Eine verwandeln zu können. Auf diese Weise strickt man bis zu Ende die Reihen immer abwechselnd fort. Die Spitze wird nun auf beiden Seitenkanten ungleich sein; man nimt also eine Stricknadel, und faßt damit die Löcher zuerst an einer Seite lang herauf; vermittelst einer feinen Nähnadel wird sodann durch jedes Löchelchen oder Auge ein feiner Faden mit einem Hinterstich gezogen. Der Faden muß immer sehr gleich angezogen werden, damit die Spitze, wann sie scharf eingereihet worden, im Plätten an den Seiten nicht runzlicht werde. Ist man auf einer Seite damit fertig, so wird an der andern das Nämliche gethan. Dadurch bekommen die Spitzen an beiden Seitenkanten eine gerade Fläche. Beim Klöppeln wird zu diesem Behuf ein Leg- oder Kanten-Faden mit eingeklöppelt.

Der zweite Spitzengrund, Gaze toile blanc, kann in den Linon oder Mousselin gleich eingestrickt werden, wodurch er vor dem gewirkten den Vorzug erhält, daß das eingestrickte Stückchen beim Plätten nicht so leicht locker wird. Durch das Einstricken des Spitzengrundes werden auch die ausgeschnittenen Fäden des Linons oder Mousselins mit befestigt. Will man aber einen Streifen Gaze toile blanc für sich stricken, so wählt man erstlich die Stricknadeln nach der Größe, welche die Löcher bekommen sollen. Es werden z. B. 20 Maschen aufgeschlungen und mit einer Nähnadel, wie beim Kettelgrund benähet. Hierauf strickt man eine verwendete Masche, wodurch eine Art Kreuzschlinge entsteht, schlägt den Faden von oben über die Nadel, sticht wieder in zwei Maschen zugleich, schlägt den Faden von oben um,

 und

und verwendet abermals eine Masche, so daß also abwechselnd einmal nach Umschlagung des Fadens zwei Maschen zusammen abgestrickt, das anderemal aber ebenfalls nach Umschlagung des Fadens nur eine Masche verwendet abgestrickt wird. Ist auf diese Weise eine Reihe fertig, so wird in der nächsten Reihe da, wo man in der vorigen zwei Maschen zusammen nahm, eine verwendet, und da, wo in der vorigen Reihe die eine verwendete Masche ist, wird eine glatt gestrickt und eine neue dazu genommen. Es gibt noch eine andere Art von diesem Spitzengrund, in welchem große und kleine Löcher mit einander abwechseln. Will man dieses Muster stricken, so ist der Anfang, wie gewöhnlich; zur Bildung des großen Loches aber wird der Faden zweimal um die Nadel geschlagen. In der folgenden Reihe kommt das große Loch unter das kleine, das kleine aber unter das große.

Der Schnür- oder Englische Grund wird mit zwei Knäulen gemacht. Der Anfang geschieht auf die nämliche Weise, wie beim Kettelgrunde. Wenn man den einen Faden um die Nadel schlingt, so wird der andere feine Faden mit eingelegt, wodurch hernach über jedes Loch ein Querschnürchen zum Vorschein komt. Ueber die kleinen Löcher wird das Schnürchen nicht gelegt. Man macht auch Englischen Grund durch Umschlagung des doppelten Fadens; allein dann muß er bloß in gleich großen Löchern fortgehen. Kleine Augen sind da nicht möglich, weil der Doppelfaden dieselben theils ganz ausfüllen, theils Gewirre verursachen würde.

Der Erbsgrund wird ebenfalls wie gewöhnlich angefangen, aber mit zwei schwachen und zwei stärkern Nadeln gestrickt. Die ersten beiden Nadeln müssen

noch

noch einmal so stark sein als die andern. Mit den beiden feinen Nadeln strickt man erstlich, wie gewöhnlich, vermittelst Umschlagung des Fadens ein Loch neben dem andern. Ist die Reihe fertig, so wird mit den großen Nadeln abwechselnd zuerst ein kleines und daneben, durch zweimaliges Umschlagen des Fadens, ein großes Loch gestrickt, bis man mit der Reihe zu Ende ist. Hierauf strickt man wieder eine Reihe Löcher mit den kleinen Nadeln und so fort, wodurch ein Spitzenmuster von großen Erbslöchern entsteht, die mit kleinen umgeben sind.

Der Doppel- oder Kreuzgrund wird so angefangen, wie der Kettelgrund, jedoch ebenfalls mit zwei Knaulfäden. Man macht durch Umschlagung des Fadens mit der Nadel ein ordinaires Loch, und strickt zwei Maschen ab, und so abwechselnd fort, bis die Reihe fertig ist. Sodann nimt man den einen Faden, und legt denselben allemal von einem schon gestrickten Loch im Kreuz zum andern, das erst gebildet werden soll, und welches den Kreuzfaden mit fasset, (das gestrickte Loch befindet sich noch auf der vorhergehenden Nadel; so wie man mit der variirenden Nadel durchsticht, und das umschlagene Loch aufhebt, so legt man den Faden, der das Kreuz bilden soll, links um die Nadel, schlägt aber den Faden, der das neue Loch macht, rechts um dieselbe), und nunmehr strickt man zwei Maschen in eine ab. Der Faden zum Kreuz muß locker geführt werden. Bei der folgenden Reihe, wo man Löcher und einfache Maschen auf der Nadel hat, muß bei jeder Masche allemal wieder eine neue gebildet werden. Hier wird der Kreuzfaden mit durchgeführt.

Variations-Grund heißen diejenigen Spitzen, wo Muscheln, Blumen, Schlangen, Ketten, Ringel, Sterne und dergleichen durch einen Knaulfaden, welchen man den Wirker nennt, gebildet werden. Der Wirkerfaden muß in Verhältniß mit dem andern sehr fein seyn. Man strickt zuerst den gewöhnlichen Anfang von Kettelgrund, und umheftet mit einer Nadel, wie gewöhnlich, locker und in gehöriger Weite. Hierauf strickt man vermittelst Umschlagung des Fadens um die Nadel zwei Löcher neben einander, und bildet hernach eine Masche. Sodann schlägt man den Faden dreimal rechts um die Nadel, wodurch ein großes Loch entsteht, strickt wieder eine Masche, und bildet durch einmaliges Umschlagen wieder zwei Löcher. In dieser Reihe hat man also zwei Löcher, eine Masche, ein großes Loch, eine Masche und wieder zwei Löcher, wie die erstern. Rückwärts werden wieder zwei Löcher und eine Masche gestrickt; sodann schlägt man den Faden einmal um, hebt die lange Masche mit ein, schlägt wieder einmal um, faßt die lange Masche nochmals, und schlägt den Faden zum drittenmal um, wodurch also die obere lange Masche zweimal gefaßt wird. Hierauf strickt man eine Masche, und bildet endlich wieder zwei Löcher. Die Blumen werden mit gewöhnlichen feinen Strumpfmaschen eingestrickt.

Geblümte Spitzen, oder solche mit Vermicelles, sind der Länge nach am leichtesten zu stricken, man muß aber zu dieser Absicht 6 oder 8 Stricknadeln hinter einander ansetzen. Es werden demnach erst zwei Reihen Löcher und dann die Kreuzschläge gemacht, worein sodann die Blümchen durch den ganz feinen Faden, wie gewöhnlich, gestrickt werden. Hierauf werden wieder zwei Reihen Löcher gebildet. — Alle Sorten von

Spi-

Spitzen werden, wie schon erwähnt worden, an den Kanten mit Fäden durchzogen.

Das Nähen ist in der Haushaltung noch nothwendiger als das Stricken, erfordert aber — besonders wenn es gut gelernt werden soll — mehr Festigkeit und Stetigkeit der Finger, und kann also nicht so zeitig angefangen werden. Eine sehr geschickte Lehrerin in dieser Kunst nahm aus dem Grunde nicht gern Mädchen vor dem zwölften Jahre in ihren Unterricht, indem sie behauptete, jüngere Kinder lernten das Weiß- und Feinnähen nur fehlerhaft, und behielten denn diese Fehler Zeitlebens.

Einen netten Saum machen zu können, gehört mit zu den ersten Eigenschaften einer geschickten Nähterin. Es gibt aber drei verschiedene Arten von Säumen: erstlich den gewöhnlichen, bei jeder Weißnähterei gebräuchlichen Saum. Um die $\frac{1}{8}$ Zoll gleiche Breite, welche derselbe haben muß, stets zu beobachten, müssen Anfängerinnen zur Richtschnur einen feinen seidnen Faden vorschlagen. Ob sie dieses Säumen recht gelernt haben, kann man an den doppelten oder dreifachen Säumen der Manschetten, die immer in paralleler Richtung fortlaufen müssen, erkennen.

Eine andre Art ist der $\frac{1}{2}$ Zoll breite oder Trauersaum, wobei man der Genauigkeit wegen ebenfalls entweder einen Faden zieht, oder einen seidnen Faden vorschlägt. Damit er nicht wie eingereihet aussehe, streicht man ihn beim Anziehen des Fadens immer glatt.

Die dritte Art ist der sogenante Schnur- oder Fadensaum, wenn man einen starken Zwirnfaden nach der Länge des Saums legt, und den Einschlag des Schnit-

Schnittes mit der Nähnadelspitze über denselben streicht. Hiebei ist nöthig, daß die Stiche mit vieler Genauigkeit in gleicher Entfernung gemacht werden, und so, daß ein jeder gleich viel vom Saume und dem Zeuge faßt; auch muß man den Faden immer gleich anziehen. Man bedient sich dieses Saums bei seidnen Tüchern, Busenstreifen u. dergl.

Ausserdem hat man noch den überschlagenen Saum, der aber bei der feinen Nähterei gar nicht vorkomt, sondern nur beim Zusammennähen der Leinwand, wo keine Sahlleiste ist. Das eine Stück Leinwand wird um so viel, als der Saum breit werden soll, vor dem andern vorgelegt, und wann beide Stücke zusammengenähet sind, wird das hervorstehende über die Naht weggeschlagen, mit der Nadel eingestrichen, und wie ein Saum genähet.

Das Steppen geschieht so: aus dem Stücke, worauf gesteppt werden soll, zieht man einen Querfaden heraus, faßt dann von den dadurch zum Vorschein kommenden Aufzugfäden bei gröberer Leinwand drei, bei feinerer vier, auf eine Nadelspitze, und sticht mit einem Hinterstiche, d. i. von der Rechten zur Linken, wodurch ein Knötchen geschlungen wird. Man muß aber allemal gleich viel Fäden auffassen, und den Zwirn immer gleich stark anziehen. — Legt man statt des auszuziehenden Querfadens einen Faden von starkem Batistzwirn quer über, und sticht ebenfalls drei Fäden mit einem Hinterstiche zusammen, so daß der Stich den schräg über gelegten Faden mit faßt, so heißen dies Zahnschnitte.

Man kann auch in zwei Linien doppelt über einander steppen, welches hohlnädeln genant wird. Man zieht nämlich aus dem Stücke, welches gehohlnädelt werden

werden soll, drei bis vier Querfäden heraus. Von den Aufzugfäden werden oben in einer Linie immer zwei, bei feinerer Leinwand oder baumwollenen Zeuge vier Fäden mit einem Hinterstiche zusammengezogen, so daß ein Knötchen formirt wird, bis zu Ende der Linie; dann wird unten an den Aufzugfäden auf eben diese Weise noch eine Reihe Knötchen gesteppt. Die Fäden von den obern und untern Knötchen aber müssen getheilt, d. h. vom ersten obern Knötchen müssen zwei und vom zweiten obern Knötchen auch zwei Fäden in der untern Reihe in Einen Knoten gestochen werden u. s. w., wodurch dann die schief liegenden Fäden ein dreieckiges Loch bilden. S. Taf. III. Fig. 7.

Manschetten und dergl. werden öfters, nachdem sie mit einem Schnursaume gesäumt sind, noch gekettelt, d. i. man zieht an dem Saume in einer Weite von ¼ Zoll Bogen von Zwirn, und kettelt an diese (so wie bei Knopflöchern) Schlingen, wozu aber ganz gleicher Zwirn genommen werden muß. Auf eben die Art geschieht auch das Ausbogen; nur daß man die Größe der Bogen auf Papier zeichnet und unterlegt.

Die feine Nähterei steht in naher Verwandtschaft mit der Stickerei, und geht unmerklich zu derselben über. Das Sticken ist nämlich nichts anders, als eine Art von Zeichnerei und Malerei, wobei man sich — statt des Pinsels und der Farben — der Nadel und des Fadens bedient. Das Zeichnen wird dabei voraus gesetzt; oder es muß nach vorgezeichneten Mustern gestickt werden.

Die wenigste Kunst erfordert das Zeichnen und Numeriren der Wäsche. Damit aber die Buchstaben und Figuren desto accurater werden, und die Arbeit

desto

desto geschwinder von statten gehe; so nimt man eine Bausche zu Hülfe. Diese besteht aus einem Blatte Papier, worauf Buchstaben, Ziffern und kleine Zierrathen simpel und schön vorgezeichnet und zugleich mit einer Nadel durchstochen sind. Will man es nun gebrauchen, so thut man gut ausgebrante und fein zerstoßne Kohle in ein Läppchen, und stäubet die beliebigen Buchstaben rc. durch die Bausche auf das zu zeichnende Stück Wäsche (indem man mit dem Kohlenläppchen auf der Bausche behutsam hin und her wischt), zieht die schwarzen Pünktchen mit Bleistift oder Tusche nach und nähet sie dann.

Ueberhaupt müssen alle Stickerinnen, die nicht selbst die Zeichenkunst erlernt haben, sich entweder mit Bauschen, oder mit Kopirblättern, oder mit untergelegten Mustern behelfen.

Was Bauschen sind, ist eben gesagt worden. Man kann so, wie Buchstaben und Ziffern, auch allerlei Zeichnungen auf Papier durchstechen, und sie dann mittelst feinen Kohlenstaubes auf Zeuge übertragen. Eine Bausche läßt sich auch leicht vervielfältigen, wenn man einige weiße Blätter Papier unter dieselbe auf ein zusammengeschlagenes Tuch legt, und sie übersteppt. Man nimt dazu eine feine englische Nähnadel, die mit dem Oehr in ein kleines Heft gesteckt und darin befestigt ist, und sticht auf dem Umriß der schwarzen Linien ein Loch neben dem andern, bis das Muster fertig ist. Die Löcher müssen aber ganz gerade gestochen werden, sonst fällt der Kohlenstaub nicht ordentlich durch. Der Gebrauch dieser Bauschen ist, wie oben bemerkt worden; man muß sie nach der Durchstäubung schnell und vorsichtig von dem Zeuge abheben, damit die Kopie nicht verwischt und undeutlich werde. Ist die Tusche (die

man

man mit Gummiwasser auflöset, und womit man die schwarzen Pünktchen nachzeichnet) trocken geworden; so wischt man den Kohlenstaub mit einem reinen Tuche sauber ab. Zeuge von dunkeln Farben werden (statt des Kohlenstaubes) mit Puder gebauscht und mit Bleiweiß, in Gummiwasser aufgelöst, gezeichnet.

Wenn man eine Zeichnung (z. B. Gemälde und Kupferstiche) nicht gern durchstechen und Bauschen davon machen will; so bedient man sich der Kopirblätter, die auf folgende Art verfertigt werden: man vermischt venetianischen Terpentin mit Terpentinöl zu gleichen Theilen, und schmelzt dies bei gelinder Kohlenwärme zu Einer Masse zusammen, welche, erkaltet, mit Baumwolle auf feines Papier gestrichen, dasselbe durchsichtig und glasähnlich macht. Dieses durchsichtige Papier wird auf Gemälde oder Kupferstiche gelegt, die durchscheinenden Linien und Züge des Originals werden auf demselben mit Bleistift genau nachgezeichnet, und dann durchsticht man die kopirte Zeichnung mit untergelegtem weißen Papier zur Bausche. Soll eine Zeichnung verkleinert kopirt werden, so bedeckt man sie mit einem Blendrahmen, der durch weiße Zwirnfäden der Länge und Breite nach in gleich große numerirte Vierecke getheilt ist. Nun werden auf weißem Papier eben so viel — größere oder kleinere, je nachdem man die Kopie größer oder kleiner haben will — Quadrate mit Bleistift gezogen, und eben so, wie auf dem Blendrahmen numerirt, worauf sich die Zeichnung in der bestimmten Größe leicht nachmachen läßt.

Untergelegte Muster müssen auf starkem, grün, gelb oder schwarz gefärbten Papier gezeichnet sein, und sind nur bei dünnen und durchsichtigen Zeugen (Linon z. B.) anwendbar. Man heftet sie entweder mit Zwirnfäden an

den

den Zeug an, oder steckt sie mit Nadeln fest, und zeichnet die durchscheinenden Züge mit Lackmus, in Gummiwasser fein eingerieben, sauber nach, wozu man sich einer gewöhnlichen Schreibfeder bedient.

Das Sticken selbst geschieht entweder auf der Hand, oder in Rahmen. Im leztern Fall wird der Zeug, welcher gestickt werden soll, an den Kanten mit grauem Bande umnähet, und zuerst nur an den Ecken mit Schnüren in einen Rahmen gespannt, dann aber wird der ganze Umfang desselben vermittelst eines Fadens, jedoch nur weitläuftig, eingeschnürt. Den Rahmen befestigt man auf einem Gestelle in horizontaler Richtung, gerade so, wie ein Tischblatt auf seinem Gestelle ruhet. Die Stickerin sezt sich ganz nahe an den Rahmen; die rechte Hand muß sich auf der obern, die linke auf der untern Seite desselben befinden. Leztere macht allemal den Anfang, und sticht die Nadel von unten herauf, welche die rechte auszieht, und wieder zurücksticht u. s. w.

Die leichteste Art der Stickerei ist das Tambourin-Sticken, welches seinen Namen von dem trommelähnlichen Instrument hat, worüber Anfangs die zu stickenden Zeuge gespannt wurden. Man gebraucht dazu eine eigne Nadel (Tambourin-Nadel, s. Taf. IV. Fig. 1.), deren Heft gemeiniglich von Elfenbein oder Knochen ist. An dem einen Ende des Hefts befindet sich eine Schraube zur Befestigung der stählernen Häkchen, die zur Auffassung des Fadens dienen. Der Heft ist hohl, um einen Vorrath von solchen Häkchen — gröber und feiner, zum Stark- und Schwach-sticken — darin aufbewahren zu können. Diese Nadel nimt man in senkrechter Richtung, wie eine Schreibfeder, in die rechte Hand, legt einen seidnen Faden, an dessen einem

Ende

Ende ein Knoten geknüpft ist, in Gestalt einer Schlinge auf den Zeigefinger der unter dem Rahmen sich befindenden linken Hand, sticht mit der Tambourin-Nadel senkrecht auf der Zeichnung durch den Taffent, hängt die gemachte Schlinge an das Häkchen, zieht sie gerade herauf, und wendet sie etwas nach der gemachten Zeichnung hin. Nun läßt man die Schlinge fahren, und sticht, um eine neue herauf zu holen, mit der ledigen Nadel in der Mitte der ersten abermals durch den Taffent. Diese zweite Schlinge wird eben so groß, wie die erste, gemacht, und über diese hinweg gelegt u. s. f. Stickt man Rundungen auf diese Weise, so müssen die Schlingen etwas kürzer gezogen werden, weil man sonst statt krummer Linien eckigte bekomt. Die Seide muß zu dieser Art Stickerei allemal gedrehet oder gezwirnt sein. Wenn man aufhören, oder einen Faden von andrer Farbe nehmen will, so wird die lezte Schlinge zurückgezogen, und auf der linken Seite befestigt. Einige Modelle dieser Stickerei s. auf Taf. IV. Sehr viel Aehnlichkeit hiermit hat der sogenante Kettelstich in der Weißnähterei, welcher mit der Nähnadel auf folgende Art gemacht wird: entweder man legt die Schlinge über die Nadelspitze, oder zieht doppelte Fäden in die Nähnadel, und sticht mit Hinterstichen, so daß jedesmal die Nadelspitze zwischen den beiden Fäden im Stiche herauskomt. Uebrigens kann das Tambourin-Sticken nicht überall angewendet werden, z. B. nicht bei vielfarbigen Blumen und dergl., wol aber bei Kettengängen, Schnuren, Bogen, Manschetten, Busenstreifen ꝛc.

Dagegen ist bei der Farbensetzung diejenige Art der Stickerei, welche man Platt-Stich nennt, vorzüglich brauchbar und empfehlenswerth. Sie hat den Namen

davon, weil sie ganz eben und ohne alle Erhabenheiten erscheint. Die Seide zum Plattstiche darf weder gezwirnt noch gedrehet sein. Die beste ist die, welche man unter dem Namen Orgasin A kauft, und die man entweder auf Röllchen gewunden, oder in Strähnen bekomt. Die Strähnen werden zerschnitten, so daß die Fäden nur etwan eine halbe Elle lang sind, damit sie beim Gebrauch sich nicht verwirren. Sodann wickelt man sie in weißes Papier, und schlägt sie an dem einen Ende des Papiers etwas um, daß man die einzelnen Fäden, so wie man sie nöthig hat, gleich finden und herausziehen kann. In Ein Papier werden der Bequemlichkeit wegen drei verschiedne Schattirungen von Einer Farbe in etwas schräger Richtung eingeschlagen, z. B. Hochrosa, Blaßrosa und Weiß.

Sollen die Stiche schön ausfallen, so dürfen nicht mehr als zwei bis drei Fäden auf einmal in die Nadel gestochen werden. Die linke Hand fängt auch hier an, von unten herauf zu stechen. Anfangs ist es etwas schwer, gleich den rechten Ort zu treffen, wo man durchstechen soll; man muß ihn also durch einen sanften Druck mit der Spitze der Nadel suchen. Doch bald lernt man ihn mechanisch treffen, ohne daß man suchen darf.

Bei jedem Stiche muß die Seide ganz glatt und genau aufliegen, und es darf ja nicht etwa ein Faden quer über den andern gehen, vielweniger der ganze Stich gedreht zu liegen kommen. Die Stiele an den Blumen werden mit neben einander folgenden Stichen gestochen, wodurch sie das Ansehen einer gedreheten Schnur bekommen. In vier — fünftheiligen Blumen wird allemal in der Mitte derselben von innen heraus der Anfang gemacht, und von dem äussern Rande der

Blätter wieder zurückgestochen. Bei manchen Blumen, wie z. B. bei der Rose (Taf. V. Fig. 2.) wird mit höchstens zwei Fäden in der Nadel eine Farbe in die andre gestochen, welches mit dem Kunstausdruck heißt: eine Farbe in die andre strahlen. Die Rose wird erst mit ganz blaß Rosa, dann mit höher und immer höher Rosa gestochen, und bloß das Weiß wird fein eingestrahlt. Um der Rose ein recht malerisches Ansehen zu geben, muß man noch Kirschroth hineinstechen, ob sich gleich diese Farbe in der natürlichen Rose nicht findet.

Auf einigen Blumen, in moosartigen Partieen, an Bäumen in Landschaften u. dergl. werden Knötchen geknüpft, und zwar folgender Gestalt: man zieht acht bis zehn etwas längere und stärkere Seidenfäden in die Nadel; wenn die rechte Hand den von der linken heraufgestochnen Faden ausgezogen hat, so komt die linke Hand unter dem Rahmen hervor, und hält zwischen dem Daumen und Zeigefinger den Faden in der Mitte straff in die Höhe; die rechte windet den fest gehaltenen Faden drei- oder viermal um die Nadelspitze, und sticht in dem Augenblick neben dem Faden durch den Taffent; die linke Hand hält den Faden immer noch fest, und läßt nur langsam nach, bis die rechte unter dem Rahmen des Knötchen fest gezogen hat; nachdem letztere gleich wieder heraufgestochen hat, bildet man auf die beschriebene Art das zweite Knötchen u. s. w. Wird der Faden nicht fest gehalten, so schlingt er sich wieder auf, ohne ein Knötchen zu bilden; windet man ihn nur ein- oder zweimal um die Nadelspitze, so wird das Knötchen zu klein, und reißt sich durch den Taffent.

Die Schnuren an männlichen Kleidungsstücken, welche man unter dem Namen Gleichschnuren (Lisières)

kennt, sind eine der schwersten Sticker-Arbeiten. Es wird ein sicheres Augenmaaß erfordert, den Faden in gleich schräger Höhe zu stechen, so wie eine gleiche Anziehung des Fadens nöthig ist, damit nicht ein Stich schärfer anliege als der andre. Man muß daher Anfangs, um dem Augenmaaße zu Hülfe zu kommen, zwei Fädender Länge nach so weit von einander stechen, als die Schnur breit werden soll; in diesem Zwischenraume stickt man dann die Schnur, und zieht nachher jene Fäden wieder heraus. Soll eine Schnur zwei Farben haben, z. B. weiß und braun, so wird die helle (weiße) Farbe zuerst und dann die dunkle daran gestochen. Gemeiniglich werden die Schnuren allemal doppelt gestochen, sowol im Plattstiche, als im Tambourin.

Wenn man in Gilets und dergl. die Desseins nur mit Einer Farbe sticken will, z. B. Schwarz auf Roth, so wird eine Schnur mit offner, die andre daran stoßende mit gedreheter Seide gestochen; so auch Blätter und dergl. — eins mit offner, das andre mit gedreheter Seide. Das Matte der gedreheten thut mit dem Glanze der offnen Seide eine vortreffliche Wirkung. Auf diese Weise werden auch in ganz weißen Bouquets die Blumen und Blätter abwechselnd mit offner und gedreheter Seide gestickt.

Das Landschaftsticken erfordert eine sehr geübte Hand. Der Taffent, worauf gestickt werden soll, wird erst eingespannt und dann zeichnet man die Landschaft darauf, sonst wird die Zeichnung durch das Einspannen verdorben; ja, wenn auch der Taffent im Rahmen etwas locker geworden sein sollte, so darf man ihn doch nicht nachspannen, sondern man muß lieber, so wie er ist, sticken. Es ist daher rathsam, den eingespannten

Taf-

Taffent, ehe man darauf stickt, einige Stunden stehen zu lassen, um dann die etwan locker gewordnen Stellen nochmals fest zu spannen. Nachdem das Stück gezeichnet ist, fängt man in folgender Ordnung an zu sticken:

Man macht allemal den Anfang mit den höchsten Gegenständen, und zwar von der linken nach der rechten Hand, z. B. mit dem Gipfel eines Berges, dem Dache eines Hauses ꝛc. Man darf nicht allzustarke Fäden — von Orgasin A höchstens drei, von ordinärer Seide nur Einen in die Nadel ziehen. Die Fäden müssen kurz sein, weil die allzulangen sich durch das Sticken drehen und den Glanz verlieren.

Bei Bergen, Thälern, Ufern, Steinen und Wasser muß der Stich allemal horizontal gestochen werden; bei Dächern hingegen in schiefer (diagonaler) Richtung, rechts oder links, je nachdem das Dach fällt. Bei Bäumen und Brücken geht der Stich nach dem Schraffirstriche. Man muß sich also gewöhnen, links und rechts, vor- und rückwärts, in gerader Richtung und gleicher Höhe und mit gleicher Anziehung des Fadens zu sticken.

Wenn Boskaden, Sträucher und Blätter an Bergen oder im Grunde vorkommen, so werden sie ausgespart, d. i. der bezeichnete Raum wird leer gelassen, und rund um die Partie herum fortgestickt. Sodann werden die Bäume mit Knötchen ausgeknüpft. Alle Steine am Ufer werden genau nach der Zeichnung gestickt, eckig, oder rund ꝛc; auch darf nie über den Riß gestochen werden. — Bäume lassen sich auch ohne Knötchen bilden, dann müssen aber die Blätter gestochen und sehr sorgfältig nach der Schattirung geordnet werden. Es erfordert jedoch viel Zeit und Uebung, ehe

 man

man es dahin bringt, einen geschickten Baumschlag mit dem Plattstiche zu sticken. In kleinen Vignetten wird das Knötchenknüpfen auf jeden Fall mit besserm Erfolge angewendet.

Landschaften in getuschter Manier, wenn sie crayonnirt oder punktirt sein sollen, werden ganz mit Knötchen gestickt. Die dazu nöthigen Hauptfarben sind: Weiß, Blaßgrau, Mittelgrau, Dunkelgrau und Schwarz. Die Knötchen an den Bergen und im Grunde werden fein und mit einem dünnen Faden gebildet. Nur bei hervorstechenden Partieen, z. B. Bäumen, Steinen, Ruinen ꝛc., werden die Knötchen mit stärkern Fäden etwas größer und mit hervorstechenden Farben, d. h. dunkel oder schwarz gestickt. Will man Landschaften in englischer brauner Manier ebenfalls nach Art punktirter Kupferstiche mit Knötchen sticken, so gehören dazu folgende Farben: Weiß, Chamois, Hellkarmelit, Dunkelkarmelit und Holzfarbe.

Am richtigsten werden Landschaften mit couleurter Seide nach der Natur gestickt. Man malt nämlich erst alle Partieen der auf den eingespanten Taffent gezeichneten Landschaft wie auf Papier mit natürlichen bunten Farben aus, und überstickt dann eine Partie nach der andern mit Seide von derselben Farbe, womit sie gemalt ist. In den Vordergründen kann man auch unten an den Stämmen der Bäume Moospartieen mit feiner Chenille sticken; jedoch ist dies nur bei Landschaften anzurathen, die etwas groß sind.

Dies ist das Wichtigste und Nothwendigste für Anfängerinnen im Sticken. Wer sich hierin fleißig geübt hat, kann dann auch die übrigen Arten der Stickerei, welche mehr durch die Stoffe, womit und worauf gestickt wird, als durch veränderte Handgriffe von den

be-

beschriebenen verschieden sind, leicht begreifen und erlernen. Zur eignen weitern Uebung sind in dem zu diesem Bande gehörigen Musterbuche noch einige Desseins der künstlichern Stickerei zu finden.

Wenn die Stickerei vollkommen schön und geschmackvoll ausfallen soll, so muß die Stickerin nicht bloß mit Hülfe der Bauschen ꝛc. maschinenmäßig, sondern sie muß vielmehr aus freier Hand nach den Regeln der Kunst zeichnen können. Bei einiger Anstrengung und Lust und Liebe zur Sache läßt sich dies allenfalls auch ohne mündlichen Unterricht lernen. Man bedient sich zuerst der Bauschen, und wählt die allereinfachsten Züge einer Zeichnung zur Nachahmung, z. B. eine Ovallinie. Nachdem man diese mittelst der Bausche mehrmals nachgemacht hat, so versucht man endlich, sie aus freier Hand, ohne Bausche, zu ziehen, und übt sich darin so lange, bis die Kopie dem Original gleich geräth. Von den leichten Linien und Umrissen geht man dann fort zu den zusammengesetztern, und bemühet sich, nach wiederholt gebauschten Nachahmungen, dieselben aus freier Hand zu zeichnen.

Statt der Bausche kann man auch eine sogenante Reperkussionsscheibe zur Uebung im Nachzeichnen gebrauchen. Diese besteht in einer hellen Glastafel, die auf einem Gestelle nach beliebiger Richtung gestellt werden kann. Die zu kopirende Zeichnung wird mit einem weißen Stück Papier auf die Glasscheibe gelegt, und letztere gegen das Licht gestellt. So sind alle Züge des Originals auf dem weißen Papier sichtbar, und lassen sich ganz genau nachzeichnen. Man muß aber jedesmal an der linken Ecke anfangen, und so immer gegen die rechte Seite zu fortfahren.

Hat man sich durch das mechanische Zeichnen auf diese Art einige Fertigkeit erworben, Züge nach zu ahmen; so legt man jene Hülfsmittel (Bauschen ꝛc.) ganz zurück, und übt sich allein im freien Handzeichnen. Zu dem Ende macht man von dem zu kopirenden Gegenstande, den man gerade vor sich liegen haben muß, eine Skizze, d. i. man entwirft ihn nur leicht in flüchtigen Umrissen. An diese Entwürfe muß man sich gleich Anfangs gewöhnen, weil man dadurch am besten ein richtiges Augenmaaß, welches sowol beim Zeichnen als beim Sticken nöthig ist, erlangen kann. Blumen z. B. werden zuerst in runden oder ovalen Ringeln, nach Verhältniß ihrer Größe und Gestalt, entworfen, Stiele und Blätter derselben aber durch Striche und Linien angegeben. Doch muß man immer in Gedanken vergleichen, und sehen, wie ein Blatt sich da anfängt, wo ein andres sich endigt, oder ob dieses mit jenem in gerader Linie steht, oder ein andres mit einem zweiten unten zusammentrifft, die Spitzen sich aber entfernen ꝛc. Durch diese anzunehmenden Punkte von einem aufs andre verschaft man sich eben ein richtiges Augenmaaß. Auch bei ganzen Zweigen oder Partieen in Guirlanden muß man sich dieses Hülfsmittels — der Skizzen — bedienen. Sind nun nach dem Augenmaaße die Entfernungen und Größen der einzelnen Theile der Zeichnung gehörig getroffen; so wird sie mit fein gespitzter Reißkohle ins Reine, hierauf mit feinem englischen Bleistift fertig gezeichnet, schraffirt (mit dichten, parallel laufenden Strichen werden die Schatten angezeigt), und zulezt gibt man noch einige Züge mit starken Strichen (Drucker) an.

Taf. V. Fig. 1. ist eine Rose auf diese Weise mittelst eines Zirkels entworfen, um dessen Peripherie die

auf=

äussern Blätter a b c d gezeichnet sind. Für die innern Blätter e ist in dem Zirkel noch ein kleinerer beschrieben. Die daneben befindliche Aster (Fig. 3. 4.) wird auf ähnliche Art gezeichnet: man entwirft erst leicht und flüchtig ein Oval für den innern Kern derselben, und dann macht man um das Oval die Eintheilungen für die spitzigen Blätter der Blume. Jede Art Blätter, die am Rande eingezackt sind, oder Einschnitte haben, werden im Entwurfe bloß gerade aufgezeichnet, die Zäckchen oder Einschnitte werden aber erst dann daran gesetzt, wann das Blatt seine gehörige Größe, Form und Lage hat, und mit Bleistift ins Reine gezeichnet werden soll.

Auf Taf. V. sind noch einige Blumen, Pflanzen, Bäume rc. zur Uebung vorgezeichnet. Wenn man nun diese geschickt genug nachmachen kann, so wird es nicht schwer sein, eine Landschaft, wie die auf Taf. VI. zu zeichnen.

Eine allgemeine Regel bei Nachzeichnung der Landschaften ist diese: man nimt den Gegenstand, welcher im Mittelgrunde der Landschaft vorzüglich in die Augen fällt, z. B. einen Thurm, ein Haus oder dergl., als den Haupt- oder Sehepunkt an, und theilt links und rechts die andern Partieen durch willkürliche Linien ab. Sodann werden die Gegenstände, die vor dem Mittelgrunde stehen, entworfen und im Vordergrunde werden große Bäume, Felsen rc. als Hauptgegenstände zu Annehmepunkten bestimmt.

Auf unsrer Landschaft Taf. VI. wähle also die Zeichnerin die zwei großen Bäume zum Haupt-Augenpunkte, bemerke mit Punkten das Ende ihres Stammes, ihre Höhe und Breite, dann rechts die Höhe und Breite des Felsens im Vordergrunde und eben so links die

Breite und Höhe des Thurms und der ihn umringenden Bäume, und endlich der Berge im Hintergrunde. Darauf zeichne man, vom Vordergrunde anfangend, genau und vollständig aber leise und leicht die Umrisse mit einer feinen Bleifeder, und sobald der Umriß vollendet ist, fange man die Ausführung an. Zeichnet man die Landschaft in Linienmanier, mit schwarzer Kreide oder mit der Feder, so ist der Anfangspunkt ziemlich willkürlich, und man thut am besten, vom Vordergrunde aus immer weiter zurück zu arbeiten. Malt man aber in bunte Farben, oder tuscht man in braun oder schwarz, so muß man beim Himmel anfangen, dann vom Hintergrunde immer weiter vorwärts herein arbeiten, bis man mit dem Vordergrunde aufhört, nur muß man die Partieen den Vordergründen mit der gehörigen Sauberkeit aussparen, und den Hintergrund ja nicht zu stark und deutlich, sondern nur leise und mit feinerer Zeichnung angeben, damit das Ganze Haltung bekomme. Auch legt man zuerst mit ganz schwachen Tinten an, und verstärkt sie nach und nach bis zum gehörigen Grade; der Vordergrund wird natürlich am dunkelsten gehalten und gröber gezeichnet, und wenn das Ganze vollendet ist, bringt man nur hin und wieder einzelne Drucker an.

Wenn man eine Landschaft nach der Natur zeichnen will, so muß man eine interessante Gegend wählen, und sich dann an verschiedne Orte stellen, um eine genaue Uebersicht zu bekommen, und zugleich zu sehen, wo sich die Landschaft am besten präsentirt. Hier nimt man einen Standpunkt, der, wenn sich Fernen, Mittel- und Vordergründe gehörig ausnehmen und unterscheiden sollen, weder zu nahe noch zu weit entfernt sein darf. Nun theilt man die Gegend in Stand-,

Haupt-

Haupt- oder Sehepunkte und in Fern- und Annehme-punkte ein. Der Haupt- oder Sehepunkt wird jederzeit von der Mitte an genommen. Die fernen Anhöhen geben die Fernpunkte oder den Hintergrund.

Alle rechtwinkelige Gebäude, z. B. Thürme, zeichnet man von der Ecke. Gebäude mit Flügeln werden von der Mitte gezeichnet. Bei Landschaften, welche von Anhöhen und Bergen aufgenommen und gezeichnet werden (die Vogelperspective genant) muß man sich hüten, die Höhe des Augenpunkts zu hoch anzunehmen, weil man sonst den Vordergrund nicht in der gehörigen Ferne anbringen und nicht richtig schattiren kann.

Alle Landschaften müssen perspectivisch gezeichnet werden, d. h. ein Gegenstand muß vor dem andern seine verhältnißmäßige Höhe und Stärke erhalten. Nach den Gesetzen des Sehens oder der Perspective werden die Hintergründe viel kleiner als die Mittelgründe und diese wieder kleiner als die Vordergründe angegeben; so wie, wenn man bei dem Anfange einer langen Allee steht, die vordersten Bäume am größten, die in der Mitte kleiner und die hintersten am kleinsten erscheinen.

Wenn es die Umstände erlauben, so muß man dieselbe Landschaft aus immer veränderten Standpunkten zeichnen, da man alsdann nicht nur eine Ansicht schöner, als die andre findet, sondern auch zugleich die Fertigkeit bekomt, die Stelle, wo sich eine Partie am schönsten zeigt, gleich auf das erstemal zu treffen.

Zum richtigen Zeichnen ist ferner das Vergleichen und Berechnen in Gedanken unentbehrlich. Will man z. B. die schon erwähnte Landschaft Taf. VI. zeichnen, so berechnet man, daß die beiden Bäume im Mittelgrunde stehen, daß sie um die Hälfte ihrer Höhe sich über den Felsen im Vordergrunde erheben, und dieser

sich

sich um eben so viel tiefer herunterzieht; daß der alte Thurm halb so hoch als die Bäume ist, u. s. w. Auf diese Art wird jeder Gegenstand mit dem andern in Vergleichung gestellt. Um sich die Sache zu erleichtern, kann man zwar auch den Raum durch gerade Linien der Höhe und Breite nach in gleiche Quadrate theilen, und ein solches Netz auch auf der Vorzeichnung haben, und nun abzählen, was in jedem Quadrate sich befindet; allein man thut besser, sich gleich Anfangs an ein freies Augenmaaß zu gewöhnen, und nur hin und wieder die Bleifeder als Maaßstab zu Hülfe zu nehmen.

Wann eine Landschaft richtig aufgezeichnet ist, so macht Schatten und Licht einen Hauptgegenstand aus, welcher beim Schraffiren beobachtet werden muß. Hinter einem dunkeln Körper bildet sich natürlich allemal Schatten. Fällt das Licht von oben auf den Körper, so fällt auch der Schatten niederwärts, wie z. B. bei Bäumen, wo immer die untersten Partieen der Blätter dunkle Stellen bekommen; fällt aber das Licht schief auf eine horizontale Fläche, so bildet es desto längere Schatten, je schiefer die Fläche ist. Verschiedne Körper erhalten durch die Lichtstralen verschiedne Schatten. Anders ist der Schatten von geraden Körpern (z. B. von Gebäuden), anders von krummen (z. B. von Bäumen), und anders von hohlen Flächen (Vertiefungen, Teichen, Brunnen rc.). Hierauf muß man sorgfältig Rücksicht nehmen, wenn die Landschaft dem Auge gefallen soll. Man unterscheidet überhaupt bei Anlegung des Schattens im Zeichnen folgende beide Arten desselben: 1) den gleichen Schatten, welcher auf ebne, gerade Flächen fällt, und der auch platter oder Schlagschatten heißt; 2) den ungleichen Schatten, welcher

sich allmälig verliert, und auf krummen oder gebogenen Flächen gegen die erleuchtete Seite zu gleichsam unmerklich sich mit dem Lichte vereinigt. Man nennt ihn auch den verlornen Schatten.

Selbst die Anfangsgründe des Malens und Illuminirens der Zeichnungen dürfen einer vollkommnen Stickerin nicht unbekant sein.

Zum Malen gebraucht man: 1) mancherlei Farben; 2) Pinsel von verschiedner Größe, deren Güte man daran erkennt, wenn sie kurze Haare haben, und spitzig bleiben, indem man sie, im Munde naß gemacht, über den Fingernagel streicht; 3) einige Glasscheiben, um die Farben darauf zu verdünnen, oder sie mit andern zu vermischen; 4) ein Paar Gläser mit reinem Brunnenwasser; 5) einige Vorlegeblätter, um die Farben darauf zu versuchen.

Das, was man malen will, wird zuerst mit Reißkohle entworfen, und in schwachen Zügen ganz flüchtig mit Bleistift überzeichnet, worauf man die Reißkohle wieder mit einem Tuche sanft wegschlägt, und sie mit halbweicher Semmel vollends abreibt. Zuerst werden die hellesten Farben, sehr verdünnt, mit dem Pinsel aufgetragen, dann stufenweise die dunklern und dunklern bis zu den innern Tiefen des Schattens. Der Pinsel darf nie zu sehr voll Farbe sein. Was an dem Gegenstande weiß erscheint, wird auf dem Papier gleich weiß gelassen. Um einen deutlichen Begriff zu bekommen, wie die Farben von der lichtesten bis zur dunkelsten aufgetragen werden müssen, sehe man die Rose auf Taf. V. Fig. 2., bei welcher sich eine sanfte Tuschung von der blassesten bis zur stärksten Karminfarbe zeigt.

Will man die Farbe im Pinsel mit einer andern verwechseln, so muß man den Pinsel rein auswaschen, damit die Farbe nicht schmutzig werde. Man probirt daher den Pinsel erst, indem man ihn in reines Wasser taucht, und damit auf weißem Papier hin und her fährt.

Sollen die Farben nach einer Seite zu immer blasser und blasser werden, welches man in der Kunstsprache vertreiben nennt, so wird mit ein wenig Wasser im Pinsel die Farbe an jener Seite überstrichen und immer weiter fortgetrieben, bis sich das Dunkle allmälig in das Weiße des Papiers verliert. Bei anfallenden Farben, die sich nicht leicht verwaschen oder vertreiben lassen, z. B. bei aufgelöstem Indigo, wird das Papier zuvor, wie beim Landschaftmalen die Luft, mit Wasser überstrichen.

Will man Kupferstiche illuminiren, so wählt man solche Gegenstände, wo keine Brechung der Farben statt findet, als welche der Schatten des Kupfers lehrt. Damit die feinern Züge des Kupferstichs nicht verdunkelt werden, trägt man die Farben sehr dünn auf. Will man untergetuscht malen, so werden durch chinesische Tusche, mit Brunnenwasser gerieben, alle halbe und ganze Schatten übertuscht — jedoch nicht zu dunkel — und dann malt man mit bunten Farben über die getuschten Stellen hin. Mit Tusche können auch ganz dunkle Schatten vertieft werden.

Die Farben, womit man auf Seide malen will, müssen mit Gummi-Traganth, der mit Flußwasser zu einem dünnen Schleim aufgelöst ist, vermischt werden, um das Auslaufen oder Dringen zu verhindern.

Alle Farben müssen überhaupt auf einer Glastafel mit einem abgeschliffenen Stiele von einem Kelchglase in

in Wasser ganz fein gerieben werden, so lange, bis der Reiber ohne Geräusch spielt; dann hebet man sie in Muscheln auf, und setzt ihnen, wann sie trocken sind, Gummiwasser zu, welches man sich so präparirt: man löset ein Quentchen weißes arabisches Gummi in einer grossen Kaffetasse mit filtrirtem Flußwasser auf. Dieses Gummiwasser kann man unter alle mineralische Farben mischen; nur der Karmin macht eine Ausnahme, indem derselbe mit einem Tropfen von geschlagenem Eiweiß (oder auch mit Citronensaft, welcher die Farbe des Karmins noch erhöhet) angemacht wird.

Soll eine Landschaft gemalt werden, so macht man allemal mit der Luft den Anfang. Aufgelöster Indigo, mit Wasser verdünnt, gibt das schönste Himmelblau. Um ihn sanft vertreiben zu können, muß das Papier vorher mit reinem Wasser angefeuchtet werden. Bei Bergen, die Fernen genant werden, läßt man die Farbe sich allmälig ins Weiße verlaufen. Der Horizont bei aufgehendem Morgenroth, oder hellem Sonnenschein, wird mit Blaß-Chamois ganz sanft gegen die Berge vertrieben.

Die Stellen, wo feurige, ganz lichte, oder ins Rothgelbe fallende Wolken hinkommen sollen, werden weiß gelassen; man tuscht oder malt mit dem Indigo bloß um sie herum, welches man in der Kunstsprache aussparen, so wie dergleichen Stellen selbst schmetternde Luft nennt. Erst wann der Indigo ganz trocken ist, werden die Wolken von Rauschgelb, oder lichtem Ocher mit Zinnober versetzt, ausgemalt. Hierauf werden die Fernen, welche entweder ins Blaugraue oder Violetgraue fallen, mit schwarzer Tusche ganz gelinde angelegt, welche sich in Ferngründen immer sanft verlieren, mit weniger Farbe im Pinsel,

ange-

angegeben. Ueberhaupt muß man nie zu grell, d. i. mit zu starken auffallenden Farben malen. —

Alle Farben werden mit dunklern Farben von der nämlichen Art schattirt, z. B. Hellbraun wird mit Dunkelbraun oder mit Braun und Schwarz vermischt u. s. w., wodurch der Schatten der Körper natürlich ausgedrückt wird, denn wie z. B. der Schatten eines Baums auf eine mit Gras bewachsne Fläche fällt, so erscheint das davon bedeckte Gras nicht schwarz, sondern nur dunkelgrüner, als das übrige. Die meisten Landschaften werden so aufgenommen, daß der Schatten zur rechten Hand einfällt; es müßte denn eine Landschaft sein, die von der Mittagsseite aufgenommen würde, wo dann das Licht zur linken Hand einfallen muß.

Der Baumschlag (so heißt das Blätterwerk, sowol in gemalten als gestickten Landschaften) ist ein wichtiger Gegenstand bei der Landschaftmalerei. Alle entfernte Bäume werden mit blaßdunkelgrüner Farbe angelegt, und alle Partieen von Blättern unterwärts mit blasser Tusche getieft. Partieen nennt man, wenn ein oder mehrere zusammengewachsne Zweige ein Ganzes bilden. Alle ins Maigrüne fallende Blätter werden mit Dunkelgrün getieft oder schattirt; eben so auch die Partieen. Bäume, welche im Vordergrunde in die blaue Luft hineinlaufen, werden mit Braun (Hellbraun, Mittel- und Dunkelbraun) schattirt. Dies geschieht darum, weil Grün und Himmelblau zusammen nicht so angenehm ins Auge fallen, und überhaupt diese beide Farben nie harmoniren. — Die Boskaden oder grünen Wände von Buchenhecken werden mit Blaß-Seladon angelegt und mit Blaugrün getieft, die dunkelsten Schatten aber mit Schwarz angegeben.

Ein-

Einzelne Blätter, die aus den Bäumen zur Seite herausspringen, werden allemal drei und drei mit den Enden unten zusammengesetzt, jedoch so, daß das mittelste Blatt oben, wo sie aus einander stehen, etwas länger wird. Diese dreiblätterigen Partieen müssen von allen Seiten sehr zackig gemacht werden. Alle Vordergründe müssen alsdann mit dunklen Farben angelegt und nur einige kleine Steine oder Ufer mit lebhaften Farben angegeben werden, um den Vordergrund besser zu heben.

Das Wasser auf Landschaften wird zuerst mit ganz Blaßblau angegeben, welches noch so sehr als möglich durch Wasser vertrieben werden muß. Die Stellen an Ufern, wo Bäume, Steine, Berge u. dergl. im Wasser einen Gegenschein machen, werden sogleich durch Tusche sanft angegeben. Wenn es grüne Sträucher sind, so wird die Tusche gleich mit Grün vermischt; so wie man auch die Farben der braunen Ufer oder Steine gleich unter die Tusche mischt. Oefters werden auch die Wolken am Horizont in den leichtesten Stellen des Wassers mit getuscht, und bei Nachtstücken wird der Mond ebenfalls im Wasser angegeben.

Alles bisher Gesagte läßt sich auch auf die Malerei mit Saftfarben (Farbestoffen aus dem Gewächsreiche) auf Seide anwenden.

Wenn sich ein Mädchen diese Geschicklichkeiten erworben hat, so kann es theils für sich, theils für Andere vielfältig Gebrauch davon machen, und dieselben, gleich einem ansehnlichen Kapital, zu nicht geringen Prozenten benutzen. Allein es muß sie nicht zum Nachtheil der übrigen, eigentlich wirthschaftlichen Beschäftigungen üben, nicht das Nothwendige über dem Nütz-

lichen versäumen. Denn auch die weiblichen Künste und Kenntnisse lassen sich eintheilen in nothwendige, nützliche und angenehme oder schöne. Zu den erstern gehören die, ohne welche eine Frau ihren Beruf nicht erfüllen und dem Hauswesen nicht ordentlich vorstehen kann, z. B. die Besorgung der Küche. Nützliche sind die vorhin beschriebenen: das Stricken, das Sticken und das dazu erforderliche mechanische Zeichnen. Ferner kann man dahin rechnen das Putzmachen und die Verfertigung weiblicher Kleidungsstücke.*) Die schönen Künste, Tanzen, Musik, das freie Handzeichnen und Malen, können nur bedingungsweise und mit Einschränkung den Töchtern mittlern Standes empfohlen werden. Ihr unläugbarer Einfluß auf Bildung des Körpers und der Seele macht es allerdings wünschenswerth, daß Frauenzimmer mittlern Standes, wofern Zeit und Umstände es erlauben, auch diese Mittel zu ihrer Veredlung gebrauchen mögen; nur müssen sie kein Hauptgeschäft daraus machen und nicht als Künstlerinnen in einem oder dem andern Fache glänzen wollen. Selbst in den höhern Ständen, wo eine solche Liebhaberei nicht leicht nachtheilige Folgen für die Oekonomie des Hauses haben kann, ist eine Frau, die

*) Da dem Frauenzimmer, überhaupt genommen, nur wenig anständige Mittel, seinen Unterhalt selbst zu gewinnen, übrig gelassen sind; so wäre es wol billig, daß ihm Ein Gewerbe **ganz** und **ausschließlich** abgetreten würde, nämlich die Verfertigung **aller** weiblichen Kleidungsstücke. Wie viele hülflose Wittwen und Waisen könten bei dieser Arbeit, die in jeder Rücksicht für sie schicklich und passend ist, ihr reichliches Brodt finden! Noch überwiegender wäre der **moralische** Nutzen, den eine solche Einrichtung gewiß stiften würde, zumal, wenn auch das **Frisiren** der Damen und Demoiselles nicht mehr vom männlichen, sondern nur vom weiblichen Geschlechte verrichtet werden dürfte.

die z. B. das Zeichnen und Malen leidenschaftlich liebt, oder zu lieben das Ansehen haben will, gemeiniglich keine gute Gattin und Mutter; aber in den mittlern Ständen geht alsdann oben ein noch die Wirthschaft zu Grunde. Noch ärger ist es, wenn sie gar die Gelehrte und Empfindsame spielt, die Kantische Philosophie studiert, Verse macht u. s. w.

Die zuvor beschriebnen und empfohlnen nützlichen Künste dürfen eben so wenig, wie die schönen, den nothwendigen vorgezogen werden, noch den Geschmack an leztern verleiden. Sie behalten dessen ungeachtet ihren großen Werth, wie schon oben gezeigt wurde, hauptsächlich für diejenigen Frauenzimmer, welche nicht die höhern Pflichten als Hauswirthinnen und Mütter zu erfüllen haben. Daß aber eine Frau durch übertriebne Liebhaberei an diesen Künsten mehr Schaden als Nutzen stiftet, das soll uns ein Mann lehren, welcher selbst traurige Erfahrungen davon machte. Als Mädchen hatte sie durch ihre ausnehmende Geschicklichkeit in allen weiblichen Arbeiten und Künsten sich in dem Kreise ihrer Bekantschaft ungetheilten Beifall erworben, und eben dies war es, was auch ihrem nachmaligen Gatten Hochachtung und Liebe gegen sie einflößte. Doch er mag selbst reden:

„So wie Sie meine Friederike da sehen, sagte die Mutter, so finden Sie an ihrem ganzen Anzuge kein Stück, das nicht das Werk ihrer Hände wäre. Dies ward mir eine Veranlassung zu hundert Fragen im Spaß und Ernst. Aber wirklich, die Mutter hatte allgemeiner Recht, als ich Anfangs glaubte. Was man irgend einer Mädchens-Hand zutrauen und mit Anstand von ihr erwarten konte, das war ohne Ausnahme ihr Werk; selbst die geschmackvolle Frisur mit

den täuschenden Kunstblumen. Kurz alles, was man an ihr sah, hatte sie zugeschnitten, entworfen, gezeichnet, gestickt, geklöppelt. — Daß sie Zeichnen, Malen, Musik und Tanz meisterhaft gelernt hatte, versteht sich. — Ich hatte einmal von einem Freunde gehört, daß Geschicklichkeit am gewissesten Häuslichkeit schafft, und daß geschickte Mädchen sich nirgends besser, als zu Hause, gefallen. Dies bewog mich, um Friederiken anzuhalten, und ich ward nach wenig Monaten ihr Gatte. — Ob ich glücklich mit ihr bin, fragen Sie mich, mein Theuerster? Ja, ich könte sehr glücklich sein, denn sie hat viel Treffliches in ihrem Charakter, nur dabei — zu große Vorliebe für ihre Kunstgeschicklichkeit, und so ist sie für mich, für ihre Kinder, für das Haus und für die Freundschaft todt. Sie glaubt durch ihren Kunstfleiß viel zu verdienen, und kostet mir bei ihrem eingebildeten Verdienen mehr, als ichs ertragen kann. Des Abends rechnet sie mir vor, wie viel sie den Tag über verdient hat, und da ist ein Gulden das wenigste; sie bringt wol einen Thaler und mehr heraus. Sie überredete z. B. alle ihre und meine Verwandte, sich malen zu lassen, sie selbst nahm dann von allen Gemälden Kopien, und da sie an jeder nur zwei Tage arbeitete, so war es klar, daß sie täglich dabei anderthalb Thaler verdiente. Was ein Frauenzimmer nur an gestickter Arbeit haben und tragen kann, das stickte sie sich in zehnfach verschiedenen Mustern und Farben. Auch mir wurden gestickte Westen und Brieftaschen und Tobaksbeutel zu Theil.

Alles war vortrefflich gearbeitet, und ging ihr doch flink von der Hand; ich konte ihre Arbeit selbst nicht geringer taxiren, als sie sie schätzte. Bis auf den heutigen Tag kann ich es nicht läugnen, das jedes Stück

ihres Putzes ihr weniger zu stehen kam, als meinen Nachbarinnen rechter und linker Hand ihre Modetrachten kosteten. Diese holten sich Hüte und Aufsätze, Garnirungen und Kragen, Guirlanden und Blumenboukets aus dem Galanterie-Laden. Meine Frau that das nie; sie kaufte nur die Materialien, und verdiente das Arbeitslohn selbst. Auch ihres Schneiders Rechnung betrug ungleich weniger, als die, welche er in die Häuser zur rechten und linken Hand trug. Und doch waren beide Nachbarn besser daran, als ich. Indeß meine Frau sich Muster zu Kleidermoden schnitt oder zeichnete, neue Kleider zuschnitt, und alten eine andre Form gab, und diese alle den folgenden Monat nochmals und den dritten Monat abermals änderte, dabei immer das Arbeitslohn selbst verdiente, und immer zur Arbeit und zur Verzierung verschiedne Bedürfnisse kaufte, hatte des Nachbars Frau dem Mann ein halbes Duzend, den Kindern einige Duzend Hemden selbst gesponnen und genähet, und für sich und Mann und Kinder einen ansehnlichen Vorrath von Strümpfen gestrickt, auch alle schon vorräthige in tauglichem Wesen erhalten, welche Arbeiten aber freilich einer kunstgeschickten Frau nicht anständig waren. — Am Ende des Jahres bezahlte der Nachbar dem Schneider 10 Rthlr. Macherlohn mehr, als ich, und ich bezahlte für die über Bedarf verschneiderten Materialien und Zuthaten 30 Rthlr., und für versäumte Spinn-, Näh-, Strick- und Flickarbeit auch 30 Rthlr. — — Kurz, nach einem Jahre bewies ich meiner Frau aus meinem und meines Nachbars Rechenbuche, daß dieser für 14 Gr. täglich so gut äße, wie wir für 20 Gr. Das konte sie nicht läugnen; aber sie bewies mir dagegen, daß sie täglich mit Kunstarbeit wenigstens 12

 bis

bis 16 Gr. verdiene, wenn sie auch 4 bis 6 Gr. versäume. Ihre Rechnung mochte richtig sein, nur kam sie mir und im Grunde ihr selbst nicht zu gute" u. s. w.

So fährt der Mann noch eine Weile fort zu klagen, und schließt endlich damit, daß er sich nach drei Jahren genöthigt gesehen habe, seine Frau mit Ernst und Strenge zu ihren häuslichen Pflichten anzuhalten, daß aber seit der Zeit er ihr kein guter Mann und folglich sie ihm auch keine gute Frau mehr sei. S. Sammlung kleiner Aufsätze zur Bildung der Frauen. Leipzig bei Voß 1796.

So bald eine Tochter das Alter erreicht hat, wo sie gewärtig seyn muß, daß sie zu dem ehrwürdigen Stande einer Hausfrau erhoben werden kann; so ist es Zeit, sich zu diesem ihrem wichtigen Beruf mit allem Eifer vorzubereiten, und die vorigen Beschäftigungen — wären sie ihr auch noch so lieb geworden — nur als Nebensache anzusehen und zu betreiben, und im Fall eine oder die andre Kunst, z. B. das Sticken, sich nicht mit den wirthschaftlichen Arbeiten vertragen sollte, sie lieber ganz aufzugeben. Es ist ein ganz falscher Gedanke, den manche Töchter, und wol gar auch die Mütter, hegen, daß sich das alles schon von selbst finden werde, wann die Zeit da sei, oder daß eine junge Frau das leichter durch eigne Uebung in ihrer Wirthschaft, als vorher durch Anweisung und Belehrung lerne. Wehe dem Manne, dessen Frau bei ihm die ersten Proben ihrer Koch- und Haushaltungskunst machen soll! — Unter meiner Bekantschaft lebt ein unverehligtes Frauenzimmer von etlichen und vierzig Jahren, die in ihrem zwanzigsten Jahre einen — für ihren Stand — sehr vortheilhaften Heirathsantrag

trag erhielt. Der junge Mann, der sie zu seiner künftigen Gattin erkohren hatte, wandte sich zuerst — wie dies immer sein solte — mit seiner Anfrage an die Aeltern, welche dadurch angenehm überrascht wurden, und von ihrer Seite gern einwilligten. Aber — sezte die Mutter erröthend hinzu — ich bitte um Ein Jahr Frist, denn ich muß Ihnen nur gestehen, das Mädchen weiß noch nicht einmal eine Suppe zu kochen; sie hat bisher immer mit Nähen ꝛc. so viel zu thun gehabt, daß ich sie in der Küche noch nicht habe anstellen können; indessen verspreche ich Ihnen, nach einem Jahre soll sie eine perfekte Köchin sein. Der Freier machte eine verlegene Miene, und sagte, daß er diesen Umstand noch in reifliche Erwägung ziehen müsse, denn seine häusliche Lage sei von der Art, daß er ohne großen Schaden nicht länger als etwan 3 Monate mit der Heirath warten könne; doch wolle er sehen, ob es möglich sei u. s. w. Ein Paar Tage darauf schrieb er an den Vater ein höfliches Billet, entschuldigte sich mit dem Drange seiner Umstände, dankte, empfahl sich zum geneigten Andenken, und — kam nicht wieder. Wirklich war die häusliche Lage, die ihm das Warten unmöglich machte, kein bloßer Vorwand, wie sich denn auch dadurch zeigte, daß er richtig nach einem Vierteljahre mit einem andern wackern Mädchen Hochzeit hatte. Aber welche Vorwürfe sich nun die sorglose, leichtsinnige Mutter jener Tochter machte, kann man wol denken, zumal da dies der erste und lezte Antrag war, der ihrer — noch dazu einzigen — Tochter gethan wurde.

Dies nicht erdichtete Beispiel kann zur Warnung dienen. Gut war es zwar, daß die Mutter that, was die wenigsten Mütter in einem solchen Falle gethan

haben würden: daß sie die Unwissenheit ihrer Tochter in Wirthschaftssachen offenherzig entdeckte; aber unverantwortlich bleibt es, daß sie, die eben durch dies Geständniß die Nothwendigkeit der Haushaltungswissenschaft für eine junge Frau anerkante, ihre eigene Tochter bis ins zwanzigste Jahr unwissend darin ließ.

Töchter können nicht besser zur ordentlichen Führung einer Wirthschaft angeleitet werden, als durch das Beispiel und die mündliche Unterweisung verständiger Mütter, die selbst Meisterinnen in ihrer Kunst sind. Allein noch ist die Zahl der letztern viel zu gering, als daß eine schriftliche Anleitung für erstere überflüssig sein solte. Wir haben daher auch, vorzüglich seit etwan 10 Jahren, eine Menge solcher Haushaltungsbücher und ähnlicher Schriften zur Bildung guter Hausfrauen erhalten, zum Beweise, daß Mehrere das Bedürfniß derselben empfunden haben. Da nun dieses Lehrbuch alles umfassen soll, was zur Vorbereitung auf den Stand einer Hausmutter gehört: so will ich das Wesentliche und Wichtigste aus den besten vorhandnen Schriften zu diesem Zweck ausheben.

Das Allernothwendigste, was eine Hausfrau verstehen muß, ist die gehörige Zubereitung der Speisen. Gesundheit, Schmackhaftigkeit und Wohlfeilheit sind die drei Hauptpunkte, welche dabei in Betrachtung kommen, und in deren Vereinigung eine geschickte Köchin ihre Kunst zeigt. Ohne große Kosten ein nahrhaftes und wohlschmeckendes Gericht bereiten zu können, darin muß die Hausfrau eine Ehre suchen; denn wenn man keine Kosten sparen darf oder will, so ist es freilich leicht, Delikatessen auf den Tisch zu bringen. Aber das leidet die Kasse des Mannes vom

Mittel-

Mittelstande nicht, zumal heutiges Tages, wo selbst die nothwendigen Bedürfnisse zu ungewöhnlich hohen Preisen steigen. Die so genante Hausmannskost (Fleisch mit Zugemüse), die zunächst für den Mittelmann gehört, und seine alltägliche Nahrung sein soll, kann indessen wohlfeil und doch schmackhaft zugerichtet werden, so, daß oft Schwelger zu derselben wieder zurückkehren, nachdem die Leckerbissen allen Reiz für sie verloren haben. Auf die Kunst, diese Kost gut zuzubereiten, muß also die Hauswirthin vorzüglichen Fleiß verwenden. Da jedoch in Krankheiten, bei Gastmählern und Festlichkeiten auch wol feinere Speisen verlangt werden, so darf sie mit der Zurichtung derselben nicht ganz unbekant sein.

Zuerst ist nöthig, daß sie überhaupt die eßbaren Dinge kennen lerne, so wol nach ihrer Güte, als auch nach dem Einflusse, den ihr Genuß auf die Gesundheit hat. Die eßbaren Dinge sind theils eigentliche Nahrungsmittel, theils Gewürze und solche Zuthaten, welche den Geschmack von jenen erhöhen. Ihre Güte ist verschieden nach dem Orte, wo sie erzeugt werden, nach der Zeit ihrer Dauer, oder nach dem Alter, zum Theil auch nach der Jahreszeit. Bei dem Fleische macht selbst das Geschlecht des Thieres einen merklichen Unterschied.

Eins der allgemeinsten und kräftigsten Nahrungsmittel aus dem Thierreiche ist das Rindfleisch, und zwar hat in Ansehung der nährenden Kraft das von sechs- bis siebenjährigen gemästeten Ochsen den Vorzug. Jedoch wird das Fleisch von jungen gemästeten Kühen, vornämlich wenn sie, wie in England häufig geschieht, verschnitten worden sind, als zarter und schmackhafter jenem noch vorgezogen. Uebrigens hat

auf die Güte des Rindfleisches die Jahreszeit eben keinen Einfluß, desto mehr aber die Art des Futters. Eben dies gilt von dem Kalbfleische; nur müssen die Kälber wenigstens 14 Tage gesogen haben, wenn das Fleisch nicht allzu weichlich und fade schmecken soll.

Das Hammelfleisch ist zwischen Johannis und Weihnachten bei uns am besten, vorausgesetzt, daß die Hammel gute Weide und Futterung gehabt haben. Das Fleisch von Schafböcken hat einen widrigen Geschmack; von Schafen, etwas erträglicher. Lammfleisch gibt vorzüglich dann ein köstliches Essen, wann die Lämmer schon einige Wochen mit den Müttern auf die Weide gegangen sind.

Das Fleisch von säugenden Ziegenlämmern wird dem Lammfleische fast gleich geachtet. Verschnittne und mit gutem Futter gemästete Ziegenböcke geben ein dem Wildpret ähnliches Fleisch; von Ziegen ist es kaum mittelmäßig.

Schweine sind fürs Haus nach einem oder anderthalb Jahren am besten zu schlachten. Fleischer nehmen auf das Alter weniger Rücksicht. Spanferkel, die sechs bis acht Monate gesogen haben, werden für eine Delikatesse gehalten.

Auch bei dem Wildpret machen Alter und Geschlecht einen Unterschied in der Güte des Fleisches. Von den Hirschen sind die anderthalbjährigen am besten, insonderheit kurz vor und nach Jacobi. Bei den Rehen sieht man weniger auf das Alter und die Jahreszeit. Alte Hasen haben ein zähes und saftloses Fleisch, werden aber doch auch gegessen. Junge Hasen erkennt man daran, daß, wenn man die Ohren von einander zieht, das Fell nachgiebt, denn bei alten sitzt es feste.

Ge-

Geflügel.

Gänse haben nur im ersten Jahre einen guten Geschmack. Wann sie drei Monate alt sind, können sie allenfalls gegessen werden; aber am besten schmecken sie in einem Alter von 6-7 Monaten. Mit Rüben gefüttert verlieren sie sehr an Geschmack.

Enten können früher als Gänse und auch später gegessen werden; nur nicht Erpel zur Zeit der Paarung. Um den Enten, die bloß auf dem Wasser von Fischen, Würmern u. s. w. leben, den thranigten Geschmack zu benehmen, muß man sie einige Wochen vor dem Schlachten mit Körnern füttern.

Junge Hühner schmecken nur dann erst gut, wann sie völlig ausgefiedert sind, und behalten ihren zarten Geschmack bis zur Hälfte ihres Wachsthums; doch werden sie noch wie junge Hühner angesehen und gebraten, wenn sie auch schon über die Hälfte des Wachsthums hinaus und nur noch nicht ganz ausgewachsen sind. Von dieser Zeit an taugen sie besser zum Kochen als zum Braten. Jährige Kapaunen aber werden noch gebraten; im zweiten Jahre können sie auch nur gekocht werden. Poularden (verschnittne Hühner) haben einen großen Vorzug vor den Kapaunen, und behalten auch im Alter noch ein zartes Fleisch. Alte Hähne sind fast ungenießbar. Alte fette — nicht durch häufiges Eierlegen entkräftete — Hühner geben sehr nahrhafte Suppen. Man muß kein Huhn schlachten, wann es mausert, oder brüten will, oder am Pips kränkelt. Auch ist der Geschmack desselben im Winter gemeiniglich schlechter als im Sommer, so wie dies selbst mit den im Winter gelegten Eiern der Fall ist.

Truthühner müssen sehr gut gefüttert werden, weil ihr Fleisch sonst trocken und elend ist. Das Fett von

gekoch-

gekochten Truthühnern schöpft man von der Suppe ab, und thut lieber Butter dazu, denn jenes hat keinen angenehmen Geschmack. Der Truthahn schmeckt gegen das Ende des ersten Jahres am besten; doch muß man ihn von der Paarung abhalten und mästen.

Junge Feldtauben sind zur Zeit der Ernte und überhaupt, wann die Alten Körner auf dem Felde finden, wohlschmeckender, als junge Haustauben, obgleich diese größer und fleischiger zu sein pflegen. Fressen aber die Alten Wicken, Lein und ähnliche Sämereien, so nimt auch das Fleisch der Jungen einen widrigen Geschmack an. Alte werden gar nicht gegessen.

Das wilde eßbare Geflügel, z. B. Fasanen, Rebhühner, Schnepfen 2c. kommen meistens nur auf die Tafeln der Reichen und Vornehmen. Junge wilde Tauben werden noch für schmackhafter, als zahme, gehalten. Krammetsvögel und Lerchen, wenn sie fett sind, gehören zu den Leckerbissen.

Fische.

Im Allgemeinen schmecken Fische aus Flüssen und klaren Bächen angenehmer, als aus Seen und Teichen. Leztere sezt man daher lieber eine Zeitlang in Fischkasten, die in fließendem Wasser stehen, damit sie den schlammigten Geschmack verlieren. Dasselbe thut man auch mit den Krebsen. Die Fische aus salzigten Wassern, z. B. aus dem großen Weltmeere (eigentlich so genante Seefische) haben gröstentheils einen reizendern Geschmack, als die Flußfische. Die meisten Fische laichen im Frühjahre, und sind dann zum Essen nicht tauglich.

Hechte

Hechte sind vom September bis Februar am besten; nachher werden sie schlecht, weil ihre Laichzeit komt. Milchner zieht man den Rognern vor.

Karpfen bekommen erst ein recht wohlschmeckendes Fleisch, wann sie 3 bis 4 Pfund wiegen, und wann sie über den Leib fein schwarz, am Bauche hart und gelb sind, und einen kurzen kaulichten Kopf haben. Vom October bis zum April schmecken sie am besten.

Aale schmecken in ihrer Jugend schlecht. Ellenlang und beinahe Armsdick werden sie am meisten geschäzt, und vom Mai bis Junius sind sie am fettesten, wiewol sie auch in den Wintermonaten, vom Dezember bis Februar, gern gegessen werden.

Der Barsch, vorzüglich der Kaulbarsch, gehört zu den schmackhaftesten Fischen; vom leztern ist der Rogen eine ausserordentliche Delikatesse. Zur Laichzeit, im März und Mai, muß man sie nicht essen. Der Seebarsch (Zander, Sander), der ein schönes weißes Fleisch hat, übertrifft beide weit an Geschmack.

Die Bleie werden, wann sie vier bis acht Pfund wiegen, oft so fett, daß man das Gedärme nicht mitkochen, sondern es herausnehmen und ausbraten muß, um es statt Oel in Lampen zu verbrennen. Manche essen sie noch lieber, als Karpfen.

Von den übrigen bekanten Fischen ist nichts besondres weiter zu sagen, als was von allen gilt: daß sie zur Laichzeit ein schlechtes Essen sind, z. B. die Lachse (zur Laichzeit, Kupferlachse), die Karauschen, die Schleien rc.

Die Krebse (die zu den Insekten gehören) dienen nur vom Mai bis zum August zum Essen.

Mit den Gewächsen hat es die nämliche Bewandtniß; auch sie sind nach dem Orte, wo sie wachsen, nach dem Alter und der Jahreszeit in der Güte sehr verschieden. So schmecken z. B. alle Wurzel- und Knollengewächse, desgleichen Spargel und Artischocken aus einem frischen Sandboden am besten. Im April und Mai ist der Spargel am schmackhaftesten. Er muß bald — höchstens einige Tage — nach dem Abstechen gegessen werden. Kohlrüben und Kohlrabi verlieren gleich nach Michaeli ihren Geschmack; die Märkischen Rüben, gegen den April; so auch die Kartoffeln. Ueberhaupt werden die meisten Gewächse gegen die Zeit, wo sie aufs neue gesäet oder gepflanzt werden müssen, unschmackhaft.

Alle diese und ähnliche Nahrungsmittel sind gesunden Menschen gesund, und es gibt nur wenige, durch Lüsternheit und Mode eingeführte eßbare Dinge, die man gerade zu für ungesund erklären kann, z. B. die Schwämme, die, wenn sie auch durch die Kunst schmackhaft zubereitet sind, doch schlechte und schädliche Säfte ins Blut bringen. Allein heutiges Tages findet man eine Menge schwächlicher und kränkelnder Personen, insonderheit unter Männern des Mittelstandes, deren Beruf oder Gewerbe anhaltendes Sizzen nöthig macht, welche sehr viele Speisen nicht vertragen können, sondern durch den Genuß derselben sich mancherlei Beschwerden zuziehen. Dieserhalb muß eine Hausfrau die Nahrungsmittel auch in Rücksicht auf ihre schwerere oder leichtere Verdaulichkeit kennen, um nach Erforderniß der Umstände die gehörige Auswahl zu treffen. Nach vielfältigen Beobachtungen und Erfahrungen der Aerzte findet in diesem Betracht

folgen-

folgender Unterschied unter den Nahrungsmitteln statt.

Von thierischen Theilen sind unverdaulich die Sehnen und das Fett; folglich taugt das sehnichte Fleisch, hauptsächlich von alten Thieren, z. B. Kühen, für schwache Magen gar nicht; aber eben so wenig auch fettes Fleisch, z. B. von gemästeten Thieren. Am unverdaulichsten ist das Fischfett, fetter Aal und dergl. Alles Fett wird durch starkes Braten und Rösten noch schädlicher, und um so schädlicher, je stärker es gebraten und also brenzlicht wird. Braune Butter — und noch viel mehr halb verbrante, schwärzliche — ist ungesunder, als in ihrem natürlichen Zustande. Das Fett beschwert den Magen, es mag genossen werden, unter welcher Gestalt es wolle: in Brühen, in Backwerk, als Butter, als Käse — der fetteste, der ungesündeste. Zu den Fettigkeiten gehört in Ansehung der Wirkung auch das Mark in den Knochen; desgleichen das Gehirn, und der Milch in den männlichen Fischen. Es muß schon ein tüchtiger Magen sein, der nach dem Genuß einer mit Rindermark stark gefetteten Suppe nicht erkranken soll. Und nun vollends, solche Suppen zur Stärkung schwacher oder kranker Personen auftischen, wie zweckwidrig! — Nicht ohne Grund verschmähet der Magen das Fett, so angenehm es auch der Zunge und dem Gaumen ist, denn es läßt sich nicht in ordentlichen Nahrungssaft, folglich auch nicht in gutes Blut verwandeln, und verursacht — häufig genossen — mancherlei äusserliche und innerliche Krankheiten.

In dieser Hinsicht — sind also gemästete Thiere ungesunder, als nicht gemästete, so wie eben deshalb auch das Wildpret dem zahmen Viehe vorgezogen wird. Indessen da gutes und reichliches Futter auch das Mus-

kel-

kelfleisch eines Thieres vollsäftiger, kräftiger und nahrhafter macht, und ein Thier bei gutem und reichlichem Futter nothwendig auch Fett ansetzt: so wäre es thöricht, ein Thier deshalb knapp in Futter zu halten, damit es nicht fett werde, denn man braucht ja das Fett nicht mit zu essen, wenn man es nicht vertragen kann. Der Gesunde esse es mäßig und sparsam, der Kranke gar nicht. Das Fett hat überdies noch einen anderweitigen, vielfältigen ökonomischen Nutzen, so daß es wol der Mühe werth ist, Thiere zu mästen. Sonderbar! Gerade das Fett von dem Thiere, das am leichtesten fett wird, vom Schweine, soll leichter zu verdauen und dem Menschen zuträglicher sein (weil es die meiste Aehnlichkeit mit Menschenfett hat, und sich also eher in dasselbe verwandeln läßt), als von allen andern Thieren. Hieraus ließe sich denn erklären, wie Landleute und Andre aus den niedern Ständen große Stükke Speck, und zwar zur Erntezeit wol täglich, ohne Schaden ihrer Gesundheit verzehren können. Denn obschon von der starken Verdauungskraft solcher Leute viel auf Rechnung ihres robusten Körpers und ihrer häufigen Bewegnng in freier Luft geschrieben werden muß: so ist doch sehr zu zweifeln, daß sie eine gleich große Portion z. B. von Rinderfett würden vertragen können. Ich kenne schwache Personen, die das Schmalz von Schweinen auf Brodt ohne Beschwerde genießen, aber nicht von Gänsen. Ueberhaupt soll auch das Fleisch von Schweinen in Ansehung der leichten Verdaulichkeit und der nährenden Kraft das Fleisch von unsern übrigen Hausthieren übertreffen, nur daß es nicht Allen wohl bekomt, wovon der Grund in der besondern Leibesbeschaffenheit zu suchen ist. *)

Der

*) Tischbuch von Schlüter. Braunschweig 1800. S. 281.

Der beste, kräftigste und gesundeste Theil von jedem Thiere ist das reine Muskelfleisch — bei Säugethieren vorzüglich Rücken und Hinterschenkel, bei Vögeln die Brust. Die innern Theile, Leber, Lunge, Gedärme, Blut stehen in jeder Rücksicht dem Muskelfleische nach, und erfordern, besonders die leztern, eine starke Verdauungskraft. Fleisch von jungen Thieren (nur nicht zu jung, wie vorher bemerkt wurde) wird seiner Zartheit wegen leichter verdauet, als von alten, so wie von wilden wiederum leichter, als von zahmen. Hasenfleisch ist schwerverdaulicher, als Rehfleisch; das Fleisch von Wasservögeln (Gänsen, Enten ꝛc.) ebenfalls schwerverdaulicher, als von Landvögeln. Fische geben eine weit schlechtere Nahrung, als Säugethiere und Vögel, und sind auch meistens schwerer zu verdauen. Einen noch geringern Werth haben, als Nahrungsmittel betrachtet, Krebse, Austern, Schnecken und dergl. Kränkliche Personen müssen sich ihrer gänzlich enthalten.

Milch und Eier gehören zu den nahrhaftesten und gesundesten Speisen aus dem Thierreiche, wenn sie nicht durch Zubereitung verdorben und z. B. die Eier zu hart gesotten oder gebacken werden.

Von Gewächsen genießen wir als Gemüse allerlei Kohlarten, Wurzeln, Knollen ꝛc. Es ist schwer, zu bestimmen, welche von diesen Gemüsarten vorzüglicher sei, da die Aerzte selbst in dieser Bestimmung nicht einig sind, und der Eine z. B. den Spinat für die leichtverdaulichste unter allen Kohlpflanzen hält, der Andre aber das Gegentheil behauptet. Dies komt vermuthlich daher, weil dem Einen wirklich oft dieselbe Speise zuträglich ist, welche der Andre nicht vertragen kann; auch mag dabei sehr viel auf die Zubereitung ankommen.

men. Der vorhin in der Anmerkung erwähnte Arzt urtheilt darüber so: alle **Blätter** der **Pflanzen** haben für den Menschen wenig nährende Theile, sind schwerverdaulich und blähen. Der **Braunkohl** wird durch den Frost etwas zarter, muß aber doch zum Genuß fein gehackt werden. Der **Weißkohl** hat einige Vorzüge vor dem Braunkohl, und darf nicht erst zerhackt werden, um ihn leichtverdaulicher zu machen. Die Gewohnheit, ihn mit Kümmel zu würzen, ist löblich; aber schädlich ist es, ihn mit Milch gekocht zu genießen, oder ihn roh als Salat zu verspeisen. Der zur sauern Gährung gebrachte Weißkohl oder der **Sauerkohl** hat Arzeneikräfte, wenn er auch wenig Nahrung gibt. Die jungen Blätter des **Savoyerkohls** sind nahrhafter und verdaulicher, als die vorgenanten Arten; der beste von allen aber ist der **Blumenkohl**. **Spinat** und **Melde** erschlaffen den Magen, und wenn sie nicht mit einem schicklichen Gewürze genossen werden, sind sie eben deshalb schwerverdaulich, um so mehr, wenn man etwan hart gesottne Eier dazu ißt.

Die **Lattuken** und vorzüglich der **Kopfsalat** gehören zu den leicht verdaulichen und blutreinigenden Speisen. Man muß aber diesen Salat mit schwachen Bieressig (nicht mit Weinessig) und mit sehr wenig mildem, reinen, ja nicht ranzigen Oele genießen, und ihn ordentlich kauen. Die im Winter noch unausgewachsenen Blätter der **Rapünzchen** sind ebenfalls gut.

Unter den **Wurzel**- und **Knollengewächsen** haben die **Kartoffeln** den Vorzug vor allen. Das Kartoffelmehl dient selbst zur Nahrung für zarte Kinder besser, als Waizenmehl. Die Kartoffeln müssen aber von guter Art und vollkommen reif sein, auch hinlänglich mit Salz gewürzt werden. Die meisten **Rüben** gehören zu

den

den gesunden Nahrungsmitteln, vorzüglich die gelben oder Mohrrüben. Die märkischen Rüben sind etwas schwer zu verdauen; auch die Kohlrüben, die ohnehin eine gröbere Speise liefern. Unverwerflich sind: junger Kohlrabi, Petersilien- und Pastinakwurzeln (nur nicht alte), Zuckerwurzeln, Haferwurzeln.

Hülsenfrüchte, Erbsen und Schminkbohnen, geben eine gesunde Speise, so lange sie jung sind. Nachher müssen sie wenigstens von ihren Hülsen — welche unverdaulich sind, und stark blähen, befreiet werden, wenn man sie genießen will.

Zwiebeln sollen nur als Gewürze und äußerst sparsam gegessen werden.

Champignons, Morcheln, Trüffeln und dergl. geben weder eine gesunde noch verdauliche Nahrung.

Alles reife Obst, sowol frisch als gebacken, ist gesund. Dagegen sind Nüsse, Mandeln und andre ölichte Kerne schwerverdaulich und ungesund. Die fetten Oele, welche das Gewächsreich liefert, haben eben die Eigenschaften, wie die thierischen Fettigkeiten, und müssen daher sehr sparsam genossen werden. Rosinen sind eben so schwer zu verdauen, wie Mandeln. Kommen sie in Backwerk, so vermehren sie die Schädlichkeit desselben für schwache Magen.

Bei der Wahl der täglichen Speisen nimt die Hausfrau also Rücksicht zuerst auf die Gesundheit, dann auf den Wohlgeschmack, in so fern derselbe abhängt von der Güte der Nahrungsmittel. In dieser Absicht wählt sie in jeder Jahreszeit die Art Speisen, die alsdann am schmackhaftesten sind. Da aber mehrere Eßwaaren frisch nur kurze Zeit sich halten lassen, ohne zu verder-

ben; da man dieselben nicht immer frisch haben kann, und der Veränderung wegen sie auch nicht immer frisch genießen mag: so muß die Hausfrau auch die Kunst verstehen, sie dauerhaft zu machen, und dafür sorgen, daß immer ein hinlänglicher Vorrath von solchen Dauerspeisen da sei, theils zum Bedürfniß, theils zur Abwechslung.

Fleisch wird, wie bekant, gemeiniglich eingesalzen (eingepäckelt) und geräuchert, um es aufbewahren zu können. Aerzte rechnen diese Speise freilich im Allgemeinen zu den ungesunden und schwerverdaulichen Nahrungsmitteln (den magern Schinken ausgenommen, der des Morgens roh genossen sogar als die beste Kur in Magenschwäche empfohlen wird): allein sie ist es denn doch wol nur für schwache Personen, oder wenn sie nicht gehörig zubereitet, oder im Uebermaaß gegessen wird. In einer Haushaltung kann man ihrer nicht gut entbehren.

Unter das Salz, womit man Rindfleisch einpäckelt, *) pflegt man gern etwas Salpeter zu mischen, um dem Fleische eine angenehme Röthe zu geben; doch nur etwan zwei Loth Salpeter auf vier bis fünf Pfund Salz, welche Quantität hinreichend ist, einen ganzen Zentner Fleisch einzupäckeln. Das Salz muß vorher am Ofen gut getrocknet und dann jedes Stück Fleisch damit eingerieben werden. Das einzusalzende Fleisch muß zwar frisch, aber nicht mehr warm sein. Die Stücke werden dicht in dem Fasse neben einander geschichtet, daß keine Lücke zwischen ihnen bleibt, und auf jede Lage wird Salz gestreuet. Knochenstücke bringt man

*) Einpäckeln, nicht einpöckeln, denn es komt her von Packen, weil das Fleisch eingepackt oder eingeschichtet wird.

man in die obern Lagen, damit sie zuerst verspeiset werden, denn sie halten sich nicht so lange, wie derbes Muskelfleisch, und nehmen leicht einen übeln Geschmack und Geruch an. Auf die oberste Lage wird ein hölzerner Deckel gelegt und dieser mit einem Stein beschwert.

Will man Fleisch räuchern, so muß man es ebenfalls vorher einsalzen, und es etwan 8 Tage im Salze liegen lassen; Schweineschinken aber bleiben wenigstens vier Wochen liegen, ehe sie in den Rauch kommen. Einige pflegen das Fleisch erst mit kaltem Wasser in einem Kessel aufs Feuer zu setzen, und es eine gute Viertelstunde kochen zu lassen. Dann nehmen sie es heraus, reiben es, so heiß wie es ist, mit Salz und Salpeter, legen es, wann es kalt geworden ist, in ein Faß, streuen Salz und Salpeter auf den Boden und über das Fleisch, und decken es mit einem mit Steinen beschwerten Deckel zu. Nach 24 Stunden nehmen sie es heraus, umwickeln es mit Papier, und hängen es in den Rauch.

Eine andre Art von Dauerfleisch ist die Sülze, wozu man gemeiniglich das Fleisch vom Kopfe eines Schweins, oder zur Hälfte vom Rinds: und zur Hälfte vom Schweinskopf nimt. Nachdem der Kopf weich gekocht ist, hackt man das Fleisch klein, menget etwas Salz, Pfeffer, Nelken und Citronenschale darunter, bindet es zusammen fest in eine Serviette, und läßt es 24 Stunden lang zwischen zwei Bretern unter einer Presse stehen. Sodann wird eine Sole darüber gegossen, die man auf folgende Art bereitet: man wirft in $1\frac{1}{2}$ Maaß Brunnenwasser eine Hand voll Salz, und wann sich dieses aufgelöst hat, wird $\frac{1}{2}$ Maaß Weinessig dazu gegossen, und die Sole damit aufgekocht. Sie muß kalt auf die Sülze gegossen werden, und dieselbe

völlig bedecken, daher man auch, so oft sie sich einzieht, frische Sole nachgießen muß.

Noch eine Art, das Fleisch eine Zeitlang aufzubewahren, ist das Beizen mit Essig, wozu man am besten derbes Rindsfleisch — roh (aber sorgfältig abgewaschen) oder halb gahr gekocht — nimt. Es wird ein wenig eingepfeffert, in ein steingutenes Geschirr gelegt, scharfer Weinessig darüber gegossen, das Geschirr mit einem genau passenden Deckel zugedeckt und ganz in ein mit Weinessig angefeuchtetes Tuch eingeschlagen. So setzt man das Gefäß in einen kühlen Keller, sieht fleißig darnach, wendet das Fleisch öfters um, nimt das Essigtuch zuweilen ab, wäscht es aus, und benetzt es von neuem mit Essig, gießt auch, wenn der Essig im Gefäße seine Stärke verloren hat, frischen auf. — Geflügel wird mit halb Wein und halb Weinessig gebeizt.

Nahrungsmittel aus dem Gewächsreiche können ebenfalls auf mancherlei Art gegen das Verderben geschützt und Jahre lang aufbewahrt werden.

Eins der gemeinsten Mittel zu diesem Zweck ist das **Trocknen**, welches entweder an der Luft und an der Sonne, oder im Ofen geschieht. Letzteres heißt eigentlich **Backen**, und wird im Allgemeinen vorgezogen; nur muß man mit der gehörigen Vorsicht dabei verfahren, daß die Gewächse weder zu schwach, noch zu stark gedörret werden. Denn im erstern Falle halten sie sich nicht, und im andern sind sie saft- und kraftlos. Obst, das zum Trocknen bestimmt ist, muß vollkommen reif, auch nicht wurmstichig sein; es darf nicht warm, so wie es aus dem Ofen komt, in Gefäße auf einander geschüttet werden, sondern muß ausgebreitet allmählig erkal-

erkalten. Man kann aber auch allerlei Küchengewächse, Wurzeln, Kräuter ꝛc. durchs Trocknen dauerhaft machen, ohne daß sie Kräfte, Geschmack oder Farbe verlieren. Dies ist für eine Wirthschaft von großem Nutzen, da man nicht nur jede Speise aus dem Gewächsreiche zu allen Jahreszeiten haben, sondern auch einen beträchtlichen Vorrath in einem engen Raume aufbewahren kann. Man verfährt damit also: die Gewächse werden vorher wohl gereinigt, gewaschen und überhaupt so behandelt, als ob man sie kochen wollte. Kartoffeln, Wurzeln, Rüben und dergl. können in Scheiben geschnitten werden. Sodann läßt man das Wasser rein ablaufen, breitet sie auf einer ausgespannten reinen Leinwand, oder auf Bretern aus, und wendet sie fleißig um. Wann sie nun abgetrocknet sind, so werden sie in einen mäßig warmen Ofen gebracht, wo die Wärme zwar von unten komt, aber sich über den Gewächsen nicht aufhalten kann. Am bequemsten ist ein mit Horizontalzügen versehener niedriger Ofen. Hier werden sie wieder öfters umgewendet, und bleiben so lange liegen, bis alles so trocken ist, daß sich die Stengel zerbrechen und die Blätter zu Pulver reiben lassen. Nun legt man sie in einen Keller, oder an einen andern nicht allzu feuchten Ort, und wann sie etwas zähe geworden sind, daß sie sich zusammendrücken lassen, ohne zu zerbrechen, so stampft man sie in papierne Tuten von vier bis acht Loth fest ein, und verwahrt sie in einer feuchten Kammer. So halten sie sich über ein Jahr lang gut. Beim Gebrauch nimt man davon ungefähr ein Loth auf eine Person, brühet es mit kochendem Wasser ab, läßt es auch wol ein paarmal damit aufkochen, gießt alsdann siedendes Wasser oder Fleischbrühe darauf, und verfährt damit übri-

gens, wie mit frischen Gewächsen. Längstens in einer Viertelstunde pflegt es weich zu sein. Wurzeln, Spargel, Erbsen und dergl. kann man auch vor dem Kochen eine Stunde in kaltes Wasser legen; sie quellen desto besser auf. Bei Küchenkräutern kann man, wo man es nöthig findet, die erste Brühe weggießen.

Andre pflegen die zu trocknenden Gewächse, z. B. junge Erbsen, Schminkbohnen, Spargel rc. vorher etwas aufzukochen, und sie dann an der Luft zu trocknen.

Obst frisch aufzubewahren und es länger als gewöhnlich vor der Fäulniß zu sichern, ist etwas schwer. Alles komt darauf an, daß man den Zutritt der freien Luft und der Wärme verhindere. Das Obst muß durchaus fehlerfrei und ohne Wurmstich sein, auch behutsam und nicht mit bloßen Fingern, noch in der Nässe abgepflückt werden. Man thut es alsdann in ein ganz trocknes, reines Gefäß, Kirschen z. B. in eine gläserne Flasche, Pflaumen in einen Steintopf, und bindet das Gefäß so sorgfältig, als möglich, mit einer Blase zu, oder verschließt es auf andre Art gegen den Zugang der Luft. So stellt man es in den Keller.

In einigen Gegenden hat man eine besondre Methode, Aepfel und Birnen aufzubewahren. Man stellt nämlich ein Faß, dessen einer Boden herausgenommen ist, aufrecht in den Keller, und füllt es mit einer dauerhaften Sorte Aepfel oder Birnen an, doch so, daß oben ungefähr ein halber Fuß Raum bleibt. Dann legt man den herausgenommenen Boden auf das Obst, beschwert ihn mit Steinen, und gießt so viel Wasser darauf, daß alles ganz bedeckt wird. So wie man davon herausnimt, muß man sie jedesmal wieder mit Steinen beschwert zudecken, denn wenn sie im Wasser schwimmen, verderben sie leicht.

Citro=

Citronen erhält man am besten, wenn man sie einzeln mit Papier umwickelt, und sie dann mit ganz trocknem Salze schichtweise in einen Steintopf legt. Der Deckel des Topfs muß fest anschließen, und so verwahrt werden, daß keine Luft eindringen kann.

Ausserdem werden auch einige Arten von Früchten eingemacht, und zwar theils sauer, theils süß, wodurch zugleich der natürliche Geschmack der Früchte erhöhet und verbessert wird. Will man z. B. Kirschen in Essig einmachen, so kocht man guten Weinessig mit Zucker ab, läßt ihn kalt werden, nimt dann ein Glas, streuet auf den Boden desselben Zimmt und Nelken, legt darauf eine Schicht Kirschen, dann wieder Zimmt und Nelken, und dies so abwechselnd fort, bis das Glas voll ist. Zulezt gießt man den abgekochten Weinessig darüber, und bindet das Glas zu. Sollen sie süß eingemacht werden, so läßt man Zucker in einem Kessel über einem gelinden Feuer zergehen, thut die Kirschen hinein, und läßt sie etwas aufwallen. Hierauf legt man sie mit etwas Zimmt und Nelken in Zuckergläser, und bindet diese mit Zuckerpapier zu. Statt des Zuckers kann man auch reinen Honig nehmen, den man vorher einigemal aufsieden läßt, und jedesmal ein nasses Tuch darüber legt, worin sich der Geschmack des Honigs zieht. Dann läßt sich das darin Eingemachte kaum von dem in Zucker Eingemachten unterscheiden.

Auch das Mus von einigen Früchten hält sich länger, als die frischen Früchte.

Was die Zubereitung der Speisen selbst betrifft, so ist der Hauptzweck dabei, die Nahrungsmittel eßbarer, verdaulicher, mithin gesunder, auch schmackhafter zu machen, als sie roh sein würden. Das Fleisch wird zu

dem Ende insonderheit mit Hülfe des Feuers mürbe gemacht. Um aber diesen Zweck desto sichrer zu erreichen, so muß man kein ganz frisches Fleisch nehmen. Nur Fische schmecken desto besser, je frischer sie aus dem Wasser zum Kochen in den Kessel kommen. Das Fleisch der Vögel und Säugethiere hingegen darf nicht gleich nach dem Schlachten gekocht oder gebraten werden, wenn es auch von jungen Thieren ist, geschweige von alten. Daher muß man wissen, wie lange das Fleisch hängen oder liegen kann, ohne zu verderben, um es nicht bis zur wirklichen Fäulniß kommen zu lassen. Diese Periode ist nun bei den verschiednen Arten von Thieren, so wie auch nach der Witterung und Jahreszeit verschieden. Im Winter, bei strenger Kälte, hält sich Fleisch fast durchgängig mehr als noch einmal so lange, als im Sommer. Rind- und Schweinefleisch hält sich im Sommer etwan 3 Tage, Schöpsenfleisch 2 Tage, eben so lange Kalb- und Lammfleisch; ausgewachsnes Federvieh dauert im Sommer auch wol 3 Tage, junges aber nur 2 Tage. Wildpret kann noch einen und im Winter etliche Tage länger dauern, als Fleisch von zahmen Thieren. Je fetter ein Thier (oder ein Stück Fleisch) ist, desto eher geht es in Fäulniß über, worauf man also ebenfalls sehen und die Zeit abkürzen muß. Auch ist nöthig, daß es sonst wohl verwahrt werde, z. B. gegen Schmeißfliegen, und an einem kühlen, der Sonne nicht ausgesetzten Ort liege oder hänge. Eine Hammelkeule, besonders wenn das Thier etwas alt war, muß noch geklopft werden, ehe sie gebraten wird.

Eine andre Vorbereitung des Fleisches zum Kochen oder Braten ist das Einwässern. Im Sommer geschieht dies früh Morgens, wo man es etliche Stunden

den in einem mit Wasser gefüllten Gefäße liegen läßt; im Winter aber des Abends zuvor, so daß es die Nacht über im Wasser liegt. Geräuchertes, vornämlich große Stücke, z. B. ganze Schinken, müssen auch im Sommer die Nacht hindurch im Wasser liegen, und wenn man recht kaltes Wasser nimt, und es an einen kühlen Ort hinstellt, kann man dies mit frischem Fleische ebenfalls im Sommer thun. Das Einwässern ist nicht nur der Reinlichkeit wegen nöthig, sondern es befördert auch das Weichwerden beim Kochen und Braten.

Bei dem Kochen komt viel auf die Beschaffenheit des Wassers an. Man unterscheidet nämlich hartes und weiches Wasser; jenes führt Kalkerde und andre fremde Theile bei sich; dieses nicht. Regen- und Schneewasser ist weich; Brunnen- und Quellwasser hart; doch findet auch hier ein Unterschied statt, indem nicht alle Brunnenwasser gleiche Härte haben. Im weichen Wasser löset sich die Seife leicht auf, wie die Wäscherinnen sehr gut wissen, im harten aber schwer und unvollkommen, und hieran kann man bald merken, ob ein Wasser hart oder weich ist. Hartes Wasser kocht die Speisen langsamer gahr, als weiches, erfordert auch einen stärkern Grad von Hitze, und gibt dem Fleische eine rothe Farbe, da es durch weiches hingegen weiß wird. Zum Sieden der Fische, welche mit weichem Wasser leicht zu Krümeln zerkochen und unschmackhaft werden, dient hartes Wasser besser.

Der Reinlichkeit wegen wird das Fleisch auch vor dem wirklichen Kochen mit brühend heißem Wasser begossen, und wieder in kaltes Wasser gethan, wo es sorgfältig abgehautet, geputzt und von dem, was es unansehnlich macht, befreiet wird; so kommen z. B. bei

bei dem Geflügel nach dem Brühen noch Stoppeln hervor, die ausgerupft werden müssen. Die Köche nennen diese Arbeit blanchiren. Statt des bloßen Brühens lassen Hausmütter das Fleisch auch wol ankochen, d. i. sie lassen es kochen, bis auf der Fläche des Wassers Schaum entsteht, dann nehmen sie es vom Feuer zurück, werfen es in kaltes Wasser, und reinigen es auf gedachte Art.

Wenn das Fleisch kräftig bleiben soll, darf es nicht zu sehr zerstückelt werden. Große Stücke, gleich mit siedendem Wasser angekocht, sind am nahrhaftesten. Soll aber das Fleisch recht weich und die Brühe kräftig werden, so setzt man es mit kaltem Wasser an, läßt es bei gelindem Feuer ankochen, und verstärkt dann das Feuer allmählig, bis das Fleisch gahr ist. Zähes Fleisch darf nie mit heißem Wasser angesetzt werden. Fische vertragen durchaus kein starkes Feuer und heftiges Kochen, sondern sie müssen bei gelindem Feuer langsam gesotten werden. Der Klippfisch und ähnliche bleiben sogar hart, wenn man sie scharf kocht.

In offnen Gefäßen verdunstet viel von der Kraft des kochenden Fleisches, und es braucht zum Weichwerden längere Zeit, als in verdeckten, wo es gedämpft oder geschmort wird. Diese Methode, das Fleisch gahr zu machen, würde also dem Kochen vorzuziehen, sein, wenn sie bei allen Speisen angewendet werden könte. Irdne, mit Drath umflochtene Töpfe sind dazu besser, als kupferne, sogenante Kasserole.

Das Braten des Fleisches erfordert noch mehr Geschicklichkeit und Aufmerksamkeit, als das Kochen, und es gibt Köche, die sich eigends darauf legen, und dann in den Küchen großer Herren bloß als Bratenmeister angestellt werden. Es sind dabei hauptsäch-

lich

lich zwei Stücke sorgfältig zu beobachten: vorsichtige Regierung des Feuers und fleißiges Begießen. Das Holz, welches dazu gebraucht wird, muß vollkommen trocken sein, weil man mit naßem die Hitze nicht in seiner Gewalt hat, und weil der Rauch dem Braten leicht einen unangenehmem Geschmack gibt. Aus eben dem Grunde nimt man auch nicht gern Nadelholz dazu. Birken- und Büchenholz ist das beste. Das Feuer muß Anfangs sehr gelinde sein, und nur allmählig verstärkt werden; gegen das Ende, wann der Braten beinahe gahr ist, kann die Hitze ein wenig abnehmen. Das öftere Begießen des Bratens ist unumgänglich nothwendig, wenn er nicht kraftlos, ausgemergelt, mit schwarzer Rinde überzogen, oder gar halb verbrannt sein soll. Auch muß er mehrmals umgewendet und mit fein geriebner Semmel bestreuet werden. Am leichtesten ist es mit kleinem Geflügel (Lerchen, Krammetsvögeln 2c.) versehen, daß es zu sehr ausgedörrt wird. Am Spieße geräth jeder Braten besser, als im Ofen, weil er dort beständig gedrehet, die Hitze also gleichförmiger vertheilt wird, und auch das Begießen gleichmäßiger auf allen Seiten geschieht. Hammelbraten wird viel zarter und schmackhafter, wenn man ihn nicht mit seiner eignen Brühe, sondern mit Butter begießt. — Man macht auch gedämpfte Braten, nach Art des gedämpften Fleisches, in verdeckten Gefäßen; desgleichen Rostbraten über Kohlen, wozu man aber nur kleine Stücken Fleisch nimt, wie z. B. die Karbonade von Hammelrippen. Aerzte halten den Rostbraten für weniger gesund, als den Ofenbraten.

Das Kochen des Gemüses beruhet auf wenigen Grundsätzen. Nachdem es sorgfältig gereinigt und ge-

gewaschen ist, setzt man es mit kaltem Wasser an, und bringt es bei gelindem Feuer zum Sieden. Sobald es aufwallet, gießt man das Wasser ab, und kocht es nun mit Fleischbrühe, oder schmort es mit Butter gahr. Andre halten für besser, es nicht erst mit Wasser anzukochen, sondern sogleich die Fleischbrühe oder Butter daran zu thun, damit das Gemüse seine natürliche Farbe und Kraft behalte, als welche durch das Ankochen mit Wasser großentheils verloren geht. Dies scheint auch allerdings, wenigstens mit grünem und frischem Gemüse, der Fall zu sein.

Salz und Butter, die nothwendigsten Zuthaten, sowol an den meisten Fleischspeisen als Gemüsen, um sie zarter und schmackhafter zu machen, muß gleich Anfangs in gehöriger Quantität zugegeben werden; doch eher zu wenig, als zu viel, weil dem letztern Fehler nicht abgeholfen werden kann. Praktische Anleitung einer verständigen Hausmutter, verbunden mit eignem Nachdenken und fleißiger Uebung, wird ein junges Frauenzimmer bald in den Stand setzen, hierin das rechte Maaß zu treffen. Kochbücher, deren wir jetzt eine unzählige Menge haben, thun selten die Dienste, die man sich davon verspricht; aber dazu können sie dienen, daß sie dem Gedächtniß zu Hülfe kommen, wann sich die Hausmutter zuweilen wegen der nöthigen Abwechslung mit Speisen in Verlegenheit befindet; auch können sie manchen neuen Gedanken veranlassen, wie dieses oder jenes Gericht durch etwas veränderte Zuthat sich verbessern läßt. Denn darauf muß sie immer denken, daß sie in der, für ihren Beruf so wichtigen Kochkunst immer vollkommener werde, und daß sie eine und dieselbe Speise auf mannigfaltige Art bei-

rei-

reiten lerne, um dem Ueberdrusse vorzubeugen, der sonst leicht entsteht.

Brodt ist ein so wichtiges Bedürfniß für jedes Haus, daß keine Wirthin in der Kunst, es gut zu backen, unerfahren sein darf. Gutes Brodt kann aber nur von gutem Mehle und dieses nur von gutem Korne erhalten werden. Das Korn muß vollkommen reif, möglich rein und trocken sein; das Mehl muß nach dem Mahlen recht getrocknet und an einem trocknen sichern Orte aufbewahrt werden, wo es weder dumpfig wird, noch von Ungeziefer leidet. Die Vorbereitung zum Backen ist das Säuern, welches gemeiniglich Abends geschieht. Im Winter wird das Mehl einige Stunden vor dem Säuern in eine warme Stube gestellt. Gut ist es, wenn das Mehl in das Gefäß, worin man säuern will, gesiebet wird, damit es nicht klümprig sei, und das Wasser recht eindringen könne. Ist das Mehl nicht kalt, so darf das Wasser zum Säuern nur lauwarm sein; sonst macht man es wärmer. Indessen geräth der Teig nie so gut, wenn heißes Wasser genommen wird, und deshalb muß man lieber das Mehl erwärmen. Weiches Wasser ist dem harten vorzuziehen; daß es rein und trinkbar sein muß, versteht sich von selbst. Einige nehmen statt des bloßen Wassers Kleien-Wasser, d. i. sie kochen das Wasser mit Kleie, seihen es durch ein Tuch, und brauchen es zum Säuern. Dies gibt ein ungemein kräftiges und schmackhaftes Brodt. Die abgekochte Kleie dient dann noch zum Viehfutter. — Auch etwas hineingeworfenes Salz verbessert den Geschmack des Brodts.

Wenn man Abends etwan um sechs Uhr säuert, und den Teig bis Morgens um sechs Uhr stehen läßt; so wird er zu alt, und gibt kein recht gutes Brodt.

Fünf

Fünf bis sechs Stunden sind hinlänglich, um dem Teige die rechte Gährung zu verschaffen — also um zehn Uhr Abends gesäuert und gegen sechs Uhr Morgens ausgewirkt.

Ein gewisser Bäcker, der seine Kunst nicht bloß Handwerksmäßig versteht, schlägt vor, daß man Abends um 5 Uhr zu dem Sauerteige, welchen man gewöhnlich vom Bäcker holen läßt, ungefähr ein Maaß Wasser (wenn man ein Viertel Mehl verbacken will; sonst verhältnißmäßig mehr oder weniger) zugieße, in diesem Wasser den Sauerteig recht klein zergreife, ihn wie gewöhnlich mit Mehl vermische, und so einen ordentlichen kleinen Sauer, beinahe so dicht, wie Teig, mache, welcher etwan einen Zoll hoch mit Mehl bestreuet wird. Um zehn Uhr sieht man alsdann zu, ob der Sauerteig sich sehr gehoben hat, und kraus und rund steht. Kraus steht er nämlich, wenn das darüber gestreuete Mehl sich von einander getheilt und viele Ritzen bekommen; rund aber, wenn er sich in der Mitte stark gehoben hat. Hierauf faßt man mit der Hand in den Sauerteig, und zieht ihn etwas aus einander. Sinkt er nun allmählig um den Ort, wo man ihn aus einander gezogen hat, so ist er reif; sinkt er aber schnell, oder ist er schon gesunken, indem er angerissen wird, so ist er zu reif. Letzteres pflegt zu geschehen, wenn man zu warmes Wasser genommen hat, und man muß dann zu der eigentlichen Säuerung kühleres nehmen. Es trifft sich auch wol, daß dieser Sauerteig die angegebnen Kennzeichen der völligen Reife noch nicht hat, in welchem Falle man nur etwas wärmeres Wasser zum Säuern nehmen darf. Uebrigens geschieht das Säuern auf die bekante Art.

Am

Am Morgen, wann der Teig gemacht werden soll, untersucht man wieder, ob das Gesäuerte viel oder wenig Wärme hat. Im erstern Falle nimt man mehr und kühleres Wasser, als im leztern, welchen Unterschied man auch bei den verschiednen Graden der Wärme und Kälte der Luft, im Sommer und Winter, beobachtet. Hat aber das Gesäuerte die rechte Wärme, welche ein Zeichen der völligen Reife ist, so gießt man lauwarmes, oder doch nicht viel wärmeres Wasser zu. Bei dem Durcharbeiten des Teiges nimt man darauf Rücksicht, ob große oder kleine Brodte gemacht werden sollen, denn zu großen macht man den Teig dichter, als zu kleinen. Ueberhaupt ist es aber besser, nur mittelmäßige Brodte — sechs bis acht Pfund schwer — zu machen, weil sie sich leichter durchbacken lassen.

Ist der Teig fertig, so kann er etwan noch eine halbe Stunde zum Gähren stehen bleiben, ehe man die Brodte auswirkt, so wie nach dem Auswirken die Brodte abermals ein wenig gähren müssen, ehe sie in den Ofen kommen, welches zu beurtheilen jedoch Sache des Bäckers ist, desgleichen die fernere Behandlung der Brodte bei dem eigentlichen Backen.

Gut gebacknes Brodt darf keine plaustriche Rinde haben, die in Schuppen abfällt, oder unter welcher sich Löcher befinden. Dieser Fehler entsteht aber, wenn der Teig durch den Sauerteig oder durch die Zeit zu viel Gahre erhalten hat. Die Rinde darf ferner nicht ungleich, aufgerissen, oder zerkerbet sein, welches erfolgt, wenn man zu *alten* Sauerteig nimt, oder mit zu warmen Wasser knätet, oder wenn die Brodte in dem Ofen beim Einschieben durch andre angestoßen werden. Allzu weiche, so wie im Gegentheil schwar-

ze und versengete Rinde sind Fehler des zu schwach oder zu stark erhitzten Ofens. Zu große Hitze ist auch die Ursach, daß das Brodt abrindig wird, d. i. daß die Rinde nicht mit der Krume zusammenhält. Derselbe Fehler entsteht von gehinderter, oder unterbrochner Gährung des Brodts. Wenn das Brodt zu stark und zu lange gebacken wird, so bekomt es eine unverhältnißmäßig dicke und harte Rinde. Man kann diesen Fehler ganz, oder zum Theil verhindern, wenn man die Brodte gleich nach dem Auswirken in der Backstube mit Wasser bestreicht, oder sie in nasse (nur nicht naßkalte) Tücher schlägt, bis sie in den Ofen geschoben werden.

Die Krume des Brodts darf nicht teigicht sein. Mangel an gehöriger Gährung und fehlerhafte Zurichtung des Teiges verursachen diesen Fehler. Wird der Teig nicht recht durchgearbeitet, bekomt aber übrigens doch die nöthige Gährung, so entstehen in der Krume hie und da, nur sparsam, große lange Löcher, oder Augen, welche von dem Sauerteige herrühren. Dagegen sind kleine Löcher und in Menge ein Zeichen, daß der Teig gut durchgearbeitet worden ist. Mehlkrümeln von trocknem rohen Mehle dürfen in einem guten Brodte nicht sein, deshalb muß man die in dem Backtroge zusammengescharrten Krümeln mit einem besondern Stücke Teig durcharbeiten, und dann erst unter den übrigen Teig mengen. Auch muß man beim Knäten die Hände nicht mit Mehl bestreuen, um das Ankleben des Teiges zu verhindern; denn wenn der Teig gehörig durchgeknätet ist, so werden die Hände von selbst frei und rein, indem alsdann die Theile des Teiges unter einander stärker zusammenhängen, als den Händen ankleben. Dies kann zugleich als die beste

Probe

Probe angesehen werden, daß nun der Teig hinlänglich durchgearbeitet ist.

So viel von dem, was die Zubereitung der nothwendigsten Nahrungsmittel im Allgemeinen betrifft. Wenn ein junges Frauenzimmer wenigstens nur das weiß, und praktisch versteht, so wird sie als Führerin einer kleinen Haushaltung sich schon weiter helfen können.

Die Besorgung der Wäsche ist ebenfalls ein Gegenstand von besondrer Wichtigkeit für eine Hausfrau, wovon sich jedes Frauenzimmer die nöthige Kenntniß und Erfahrung zu erwerben suchen muß. Es gehört dahin: die Beurtheilung der Güte der Leinwand und der vortheilhaftesten Art, sie an zu schaffen; die nähere Zubereitung derselben zum Gebrauch und die Kunst, Kleidungsstücke daraus zu verfertigen; die Reinigung der gebrauchten Wäsche und die Herstellung derselben in den Stand, daß sie wieder getragen werden kann.

Gröbere und feinere Leinwand läßt sich leicht auf den ersten Blick und durchs Gefühl unterscheiden, und der Gebrauch, den man davon machen, so wie die Kosten, die man darauf verwenden will, oder kann, müssen bestimmen, ob man diese, oder jene zu wählen hat. In ihrer Art können beiderlei Sorten gut oder schlecht sein, denn die Güte der Leinwand hängt nur ab von der Gleichheit und Festigkeit der Fäden und von der Dichtigkeit des Gewebes. Beim Einkauf muß man also zuerst auf die Sahlleiste sehen, ob sie eine gerade Linie macht, oder ob sie an einem Orte hervorsteht, an andern zurückgebogen ist. In letzterm Falle besteht sie aus ungeradem fehlerhaften Garne. Ungleiche Fäden geben natürlicher Weise ein un-

gleiches Gewebe, daher sieht man auch, wenn man dergleichen Leinwand aus einander schlägt, und gegen das Licht hält, bald dünnere und dichtere Stellen darin.

Wenn das Garn vor dem Weben gebleicht worden ist, so heißt die daraus verfertigte Leinwand unzugerichtete oder weißgarnige. Auf eine betrügerische Art pflegt man wol das Garn mit Kalk und andern scharf beizenden Mitteln zur Weiße zu zwingen, wodurch zwar die Leinwand ein schönes weißes Ansehen erhält, aber mürbe wird, und keine Dauer hat. Das schärfste Auge kann diesen Fehler nicht entdecken, sondern nur das Gefühl, indem nämlich die Oberfläche der Leinwand sich ganz weich und fest wie baumwollen Zeug anfühlt. In einer guten Leinwand müssen ferner die Fäden rund sein, und sie muß sich also etwas hart und rauh anfühlen; doch darf sie keine Knötchen und sogenante Werkspelze haben. Leinwand mit plattgedrückten Fäden ist verdächtig, denn der Weber hat für nöthig gefunden, sie zu rollen, welche Arbeit er gewiß nicht unternimt, wenn er sich von der Güte der Leinwand überzeugt hält.

Welches die vortheilhafteste Art sei, Leinwand anzuschaffen, ob durch Ankauf fremder, oder durch Selbstverfertigung, davon ist schon oben beim Spinnen gesprochen worden. Ganz wird man, wenigstens in etwas großen Haushaltungen, der Kaufleinwand nicht wohl entbehren können. Dieserhalb ist eine Kenntniß der vornehmsten Sorten, die am meisten in den Handel kommen, nothwendig. In Thüringen wird viel Leinwand auf den Kauf gemacht, obgleich der Boden zum Flachsbau nicht eben sehr tauglich ist. Das Garn hat daher eine gewisse Härte, und wenn beim Weben der Einschlag stark angeschlagen wird, so gibt dies eine

derbe

derbe Leinwand, die beim Bleichen durch das Aufschwellen der Fäden sich noch mehr verdichtet. Solche Leinwand ist theils zu Hemden zu starr und unbequem; theils bricht sie auch eher, als sie zerreißt, vornämlich wenn man bei der Wäsche nicht vorsichtig damit umgeht. Wird aber diese Leinwand nicht so dichte gewebt, so ist sie ziemlich dauerhaft. Höher schätzt man die Lausitzische und noch mehr die Schlesische Leinwand; ihr wird die Westphälische, worunter man vorzüglich die Bielelder versteht, an die Seite gesetzt. Nicht sowol in der innern Güte, als in dem aus der fleißigeren Zurichtung entstehenden äussern Ansehen übertrifft die Holländische Leinwand die besten deutschen Sorten. Es wird daher jährlich eine ansehnliche Menge deutscher Leinwand nach Holland geschickt und daselbst zubereitet, um nachher als Holländische Leinwand besser verkauft werden zu können.

Zum Gebrauch in der Wirthschaft muß die meiste Leinwand, nachdem sie gewebt ist, erst gebleicht werden. Dies geschieht am besten im Frühjahre. Die Leinwand wird zu dem Ende erst in Stücke zu 20, höchstens 30 Ellen geschnitten und gebändert, d. i., man nähet auf beiden Seiten allemal 4 Ellen weit auseinander, Bänder oder Flechten an. An den beiden Enden jedes Stücks wird in der Breite eine halbe Elle grobe Leinwand angesetzt, welches der Vorsatz heißt; auch muß die Leinwand gezeichnet werden. Abends vorher, ehe sie auf die Bleiche komt, legt man sie in eine Tonne mit Flußwasser. Auf dem Bleichplatze hängt man sie mittelst der Bänder an die Pflöcke so an, daß die Leinwand nicht den Boden, oder das Gras berührt. Zum Begießen wird stets Flußwasser oder Regenwasser genommen. Nach acht Tagen legt

man sie zum Bauchen (Büken) in eine Tonne, und gießt warme Lauge von Eichenholzasche, oder Potasche darauf. So bleibt sie 12 Stunden lang stehen, und komt dann wieder auf die Bleiche. Alle acht Tage wird das Bauchen wiederholt, bis die Leinwand weiß ist, da man sie denn zulezt mit Seifenlauge recht rein auswäscht, und sie zum Trocknen auf den Bleichplatz bringt. Hier muß sie recht gerade gezogen, auch, wann sie trocken ist, auf eine Walze gewickelt werden, damit sie sich in der Breite ausdehne.

Dies ist das gewöhnliche Verfahren, wodurch man auch eine ganz gute Leinwand zum gemeinen Hausgebrauch erhält; wenigstens ist man sicher, daß sie nicht durch Kalk und andre Beizmittel verdorben wird, wie man besorgen muß, wenn man sie von fremden Leuten bleichen läßt. Aber freilich hat die holländische Methode zu bleichen große Vorzüge. Nach dieser wird die Leinwand zuerst eingeweicht mit Wasser, welches mit Roggenmehl vermischt ist, oder auch mit halb Lauge und halb Wasser, worin sie zu gähren anfängt; dann wird sie herausgenommen und geklopft und gestampft, oder gewalkt; nach dem Walken auf der Bleiche getrocknet, hierauf wieder in ein Faß geschichtet und Lauge aus Potasche und Soda und ein wenig schwarzer Seife darauf gegossen, mit den Füßen getreten, einige Stunden lang stehen gelassen, und dann auf die Bleiche gebracht, wo man sie fleißig begießt. Jene Arbeit und dieses Bleichen wird 4—5 Wochen lang abwechselnd, einen Tag um den andern, fortgesetzt. Endlich schüttet man Buttermilch mit einem Drittel Wasser vermischt in ein Faß, thut die Leinwand hinein, tritt sie mit Füßen, bedeckt sie mit einem durchlöcherten Deckel, läßt sie 5—6 Tage gähren, spült sie in fließendem Was=

Wasser, wäscht sie in Seifenwasser, legt sie noch einmal auf die Bleiche, begießt sie etlichemal, und trocknet sie dann.

Die fertige Leinwand pflegt man in Haushaltungen entweder gleich zu zerschneiden, und Hemden rc. daraus zu verfertigen; oder man legt sie hin, und bewahrt sie für künftige Zeiten auf. Das Zuschneiden der Hemden erfordert Vorsicht und Geschicklichkeit. Für eine erwachsne Mannsperson muß ein Hemde vollkommen $3\frac{1}{2}$ Ellen weit und nach Verhältniß der Größe derselben, ohne den Hals zu rechnen, $\frac{7}{4}$ bis $\frac{8}{4}$ lang sein. Zu einem modischen französischen Ermel wird ein Stück Leinwand erfordert, das oben $\frac{3}{4}$ Elle beträgt, so daß er, zusammengenähet, $1\frac{1}{2}$ Viertel breit ist; für starke Personen wird zu einem Paar Ermel eine Elle gerechnet. Die Ermel müssen nach vorn hin enger gemacht werden, damit sie unter dem Kleide keine Falten legen und drücken. Das Stück zum Halse, das man der Länge nach aus der Leinwand schneidet (so, daß der Aufzug um den Hals herum geht), muß, weil er doppelt wird, reichliche $\frac{3}{8}$ oder $\frac{7}{16}$ Elle breit sein; die Weite richtet sich nach der Stärke des Halses der Person, für welche das Hemde bestimmt ist. Die Achselstücke werden $2\frac{1}{2}$, auch wol 3 Zoll breit geschnitten, und ihre Länge wird nach dem Ausschnitte des Halses bestimmt. Zu dem Körper oder Rumpfe $\frac{7}{4}$ Ellen lang, werden zwei Breiten Leinwand, also $\frac{14}{4}$ Ellen genommen. Man mißt sie in einem Stücke ab, legt sie in zwei Theile, und schneidet oben bei dem Bruche die Oeffnung nach der Weite des Halses heraus, denn an den Achseln darf das Hemde nicht zerschnitten sein, und keine Naht erhalten, obgleich die Achselstreifen darauf gesteppt werden.

Zu Hemden für Frauenzimmer werden die Körper im Ganzen geschnitten; die Länge derselben beträgt $2\frac{1}{2}$ Ellen und die Weite mit den Schrägstücken $3\frac{1}{2}$ bis 4 Ellen, d. i. 5 Ellen Leinwand überhaupt. Ist die Leinwand $\frac{7}{4}$ breit, so werden die Schrägstücken, welche unten $\frac{1}{4}$ Elle breit sind, und oben in einen spitzigen Winkel zulaufen, aus dem Körper geschnitten, und die breiten Ecken derselben oben beim Körper abgeschnitten, und unten in der Weite eingestickt. Auch von $\frac{6}{4}$ Ellen breiter Leinwand können die Schrägstücke noch aus dem Körper geschnitten werden. Zu den Ermeln wird gewöhnlich etwas feinere Leinwand als zu den Körpern genommen. Sie sind $\frac{3}{4}$ Ellen lang und $\frac{1}{2}$ Elle weit. Als Halsstreifen wird gemuschtes baumwollnes Zeug, 4 Zoll breit, angereihet.

Von Batist, welcher $\frac{6}{4}$ breit ist, rechnet man die völlige Breite zu der Länge der Manschetten; zu Busenstreifen aber zwei Breiten. Die Breite der Manschetten und Busenstreifen beträgt nach der jetzigen Mode $3\frac{1}{2}$ Zoll, die dann durch das einfache Säumen und Anreihen an Band noch etwas schmaler werden. Sollen die Manschetten zwei oder mehr Säume bekommen, so wird nach Verhältniß, auf jeden Saum $\frac{1}{8}$ Zoll, zugegeben; auch muß bei der Stickerei mit weißem Garne auf das Einspannen etwas gerechnet werden. —

Bei dem Aufbewahren der Leinwand ist zu bemerken: 1) daß man an jede Walze Leinwand (die weder gerollet, noch geplättet, noch gestärkt sein darf) einen Zettel anstecken muß, auf welchem das Jahr ihrer Bereitung angezeigt ist; 2) die Kasten oder Koffer, worin sie gelegt wird, müssen keinen Staub durchlassen, und in trocknen, aber ungeheizten Zimmern stehn; 3) über zwölf Jahr läßt man nicht gern Leinwand ungebraucht

liegen, denn nachher fängt sie an, von Jahr zu Jahr etwas von ihrer Güte zu verlieren.

Die Reinigung der Wäsche ist eins der mühsamsten, kostbarsten, aber auch nothwendigsten Geschäfte der Hausfrau. Welch ein widriger Anblick, schmuziges Bett- und Tischzeug und schmuzige Leibwäsche! Jeder, der nur noch einigen Sinn für Wohlstand hat, muß eine Frau verachten, die aus Faulheit oder Gleichgültigkeit dergleichen in ihrem Hause duldet. Zu geschweigen, daß selbst die Gesundheit dabei leidet, wie bekant genug ist. *) Je öfter man — vornämlich bei großer Hitze im Sommer — mit der Wäsche wechseln kann, desto besser ist es. Indessen muß sich eine Hausfrau hierin nach ihrem Vorrath von Wäsche und nach andern Umständen richten, wenn sie nur die gemeine Vorschrift der Reinlichkeit beobachtet, und das, was täglich gebraucht wird, wenigstens alle acht Tage zum Waschen zurücklegt.

Ehe aber zum Waschen selbst geschritten wird, sind noch einige Vorbereitungen nöthig. So z. B. muß das Zeug Stück für Stück genau durchgesehen, und was schadhaft ist, ausgebessert werden, denn das Waschen vergrößert die Löcher und Risse. Ferner: es gibt

*) Noch kürzlich schrieb ein Arzt hievon: Man hat in neuern Zeiten Kinder, bei denen keine stärkende Methode etwas fruchten wollte, lediglich dadurch gestärkt, daß man ihnen alle Stunden ein frisch gewaschnes Hemde anzog, und dieses einfache Mittel übertraf alles Erwarten, denn es machte alle übrige entbehrlich. Ich empfehle daher das öftere Wechseln der Wäsche bei schwachen Personen; es wirkt als eine wahre Arzenei. Auch die Bettwäsche muß oft gewechselt werden. S. d. Rathgeber f. d. Stände, 2ter Jahrg. 9tes St. S. 712.

Flecke, welche durch das gewöhnliche Waschen gar nicht aus dem Zeuge herausgebracht, vielmehr wol noch fester werden, deshalb muß man solche Wäsche absondern, und sie auf eine eigne, gleich nachher zu beschreibende Art behandeln. Auch muß die feine Wäsche von der groben abgesondert und jede in einem eigenen Gefäße gewaschen werden. Dies gilt vorzüglich von baumwollnen Zeugen, die man nicht mit linnenen zusammen einweichen und waschen darf, indem erstere leicht eine gelbliche Farbe davon bekommen.

Ordnung und Vorsicht verlangen, daß die Hausfrau alle Wäsche aufschreibt, und sie den Wäscherinnen zuzählt, um sowol vorsetzliche Veruntreuung, als Nachlässigkeit zu verhüten. Sehr bequem ist zu dem Ende eine schwarze Tafel mit weißen Linien, die in der Waschstube aufgehängt wird, und worauf die verschiedenen Sorten Zeug ihrer Zahl nach mit Kreide bemerkt sind, etwan so:

Manns-

Mannshemden.	Frauenshemden.	Feine Mannshemden.	Feine Frauenshemden.	Feine Tischtücher.
20	24	30	24	44
Feine Servietten.	Grobe Tischtücher.	Grobe Servietten.	Weiße feine Bettüberzüge.	Weiße feine Kissenüberzüge.
80	20	50	12	30
Bunte Bettüberzüge.	Bunte Kissenüberzüge.	Bettlaken.	Baumwollne Schürzen.	Baumwollne Halstücher.
10	25	20	12	16

Nach-

Nachdem die Hausmutter die einzelnen Stücke den Wäscherinnen zugezählt, und vor ihren Augen an die Tafel geschrieben hat, schreibt sie dies alles auch noch besonders in ihr Waschbuch, damit kein Irrthum entstehen kann, wenn von ungefähr eine Zahl an der Tafel ausgelöscht wird.

Diejenige Wäsche, worin Fleisch oder blutige Sachen gewesen sind, wird sorgfältig in kaltes Wasser (nicht in Lauge) eingetaucht, kalt eingeseift, und 6 — 8 Stunden in frisches Wasser gelegt; dann mit kaltem Wasser wieder ausgewaschen, nochmals kalt eingeseift, und zulezt noch einmal ausgewaschen. So wird alles rein sein, dagegen das Laugen und Brühen diese Wäsche verdirbt.

Tischzeug mit Fett- und Weinflecken u. dergl. wird in einer Wanne mit Wasser, worin Küchensalz und etwan für 1 gl. in Wasser aufgelöster Alaun gethan worden, eingeweicht, nach 4 — 6 Stunden, je nachdem es minder oder mehr schmuzig ist, ausgewunden, und dann in Lauge wieder eingeweicht. Die Salztheile zerstören alle fettige und öliche Materie, und es ist dies das einzige Mittel, die Tischwäsche ohne Schaden zu reinigen. Leibwäsche, z. B. Hemden, Strümpfe rc., die von der Ausdünstung schmuzig werden, können zuweilen, etwa wenn sie das dritte- oder viertemal in die Wäsche kommen, in Lauge eingeweicht werden; bei jedesmaligem Waschen ist es nicht nöthig. Das Einweichen in Lauge erleichtert zwar die Reinigung der Wäsche, es macht sie aber auch gelblich und verdirbt sie. Denn man wird finden, wenn man ein Stück neue Leinwand in Lauge einweicht, daß die Faden dünn und faſericht werden, und daß nicht selten Löcher entstehen, als ob sie von Nägeln hineingerissen wären.

Man

Man lasse vielmehr alle dergleichen Wäsche — die von bunten Zeugen ausgenommen — in frisches Fluß- oder Regenwasser (lezteres darf durchaus nicht alt oder gar stinkend sein) einweichen. Das Flußwasser wird in einem viereckigen, unten spizigen Laugenkorbe durch einen mit Sand gefüllten Sack filtrirt, damit alle unreinen Theile im Sande zurückbleiben, welcher deshalb oft mit frischem verwechselt werden muß. Wenn man glühende Kohlen in Brunnenwasser ablöscht, so kann man auch dieses zur Wäsche gebrauchen. — Nachdem das Zeug drei Stunden lang eingeweicht worden ist, windet man es aus, schmiert es auf einer Tafel mit Seife ein, weicht es dann nach sechs Stunden wieder in frisches Wasser ein, und bereitet es durch nochmaliges Einseifen zur ersten Brühe zu. Es muß aber bei diesen Arbeiten jedesmal frisches reines Wasser genommen werden, denn sonst bekomt die Wäsche in der Brühe ein graues Ansehen.

Die flüchtig ausgewaschne Wäsche breitet man in die Wannen, aber nicht zu viel in Eine Wanne, weil das Wasser für die lezten Stücke zu schmuzig wird. Nun gießt man erst etliche Kannen kaltes Wasser darauf und dann das erste Brühwasser, welches nichts anders, als ein weiches Wasser sein darf. Ist die Wäsche aus der ersten Brühe herausgewaschen, so bekomt sie die Hauptseife, indem man die einzelnen Stücke nochmals einseift, oder sie mit Stirlseife behandelt, wozu man kleingeschnittne und in Wasser aufgekochte Seife nimt — auf zwei Kannen Wasser $\frac{1}{4}$ Pfund Seife. Beim Kochen muß man sorgfältig Acht geben, daß es nicht überläuft (welches sehr leicht geschieht), weil alsdann alle Seifentheile verloren gehen.

Auch

Auch bei der Hauptbrühe wird Tischzeug, baumwollne Zeuge, Leibwäsche rc., jedes besonders behandelt. Ist die Wäsche aufgeschüttelt und in die Wannen eingebreitet, so wird die Brühe, so heiß als möglich, darauf gegossen, und die Wanne gut zugedeckt. Nach ein paar Stunden, wann es abgekühlt ist, wird die Wäsche herausgewaschen; das nicht sehr unreinliche Waschwasser kann man höchstens zum Waschen des Flanells oder dergl. gebrauchen. In Lauge darf man die Wäsche ja nicht zu oft, am wenigsten jedesmal, waschen, obgleich der Schmuz leichter und schneller, als auf die beschriebne Art, herausgeht, weil das Zeug darin zu stark angegriffen und zerfressen wird.

Bunte baumwollne, mit türkischem Garne durchwebte Zeuge werden ohne Seife drei bis vier Stunden in kaltem Wasser, worin ein wenig Küchensalz gethan worden, eingeweicht, dann mit Seife gewaschen, nochmals eingeweicht, und endlich statt der Brühe mit Seife in lauwarmen Wasser ausgewaschen. Siedend heißes Wasser darf auf bunte Zeuge nicht kommen; eben so wenig dürfen sie in kaltem Seifenwasser eingeweicht werden, denn dieses besitzt eine stark ätzende Kraft, und ist dem türkischen Garne fast noch schädlicher, als heiße Brühe.

Wann die Wäsche aus der Hauptbrühe gewaschen ist, so wird sie gespült. Man nimt dazu reines helles Flußwasser in großer Menge und nicht viel Wäsche auf einmal in die Spühlwanne, damit keine Seife in der Wäsche zurückbleibt. Das unreine Spülen verdirbt nicht nur die Wäsche, sondern macht sie auch der Gesundheit nachtheilig, indem die in der Wäsche zurückgebliebnen kalk- und salzartigen Theile der Seife in die Schweißlöcher eindringen, und die Nerven angreifen.

Nach

Nach dem Spülen wird die Wäsche, welche gestärkt werden soll, von der bunten und baumwollnen, die ungestärkt bleibt, abgesondert, und zum Trocknen die gehörige Eintheilung gemacht. Es ist ein großer Schade für die Wäsche, wenn auf Böden und dergl. eingeschloßnen Plätzen getrocknet werden muß. Die Leinen dürfen nicht staubicht sein; auch darf man sie nicht über Nacht hängen, noch beregnen lassen. Neue Leinen muß man vor dem Gebrauch mit Lauge brühen und mit Seife in Wasser wieder ausspülen und trocknen. Weiße Wäsche wird in der Sonne, bunte aber, wo möglich, im Schatten, oder in den Stunden, wo die Sonne nicht heiß scheint, getrocknet, damit die Farben nicht von der Hitze leiden. Das öftere Umwenden, das sorgfältige Auszupfen, Glattstreichen und Zusammenlegen, wie auch das Anklammern der Wäsche bei starkem Winde, muß mit aller Vorsicht geschehen.

Die völlig trockne Wäsche wird gerollt oder gemandelt. Die dazu nöthigen 6 Ellen langen Rolltücher müssen von guter feiner graugarniger Leinwand und so breit sein, wie die Rollhölzer lang sind. Neue Rolltücher werden erst gebrühet, ehe man sie braucht, alte wäscht man öfters. Die Wäsche wickelt man auf vier Rollhölzer, und schlägt sie nie drei- oder vierfach in die Rolltücher ein. Bei vier Rollhölzern erhitzt sich die Wäsche nicht so, wie bei zweien, welches vorzüglich im Sommer schädlich ist. Das vielfache Einschlagen der Wäsche erleichtert und verkürzt zwar die Arbeit; aber das Zeug wird weniger glatt und schön.

Um den Zeugen noch mehr Weiße zu geben, als durch bloßes Waschen erhalten werden kann, pflegt man sie auch wol noch zu bleichen. Der Bleichplatz

muß

muß etwas abhängig sein, damit das Wasser nach dem Gießen nicht stehen bleibe und moderig werde. Das Gras schneidet man einige Tage zuvor ab, weil sonst die Wäsche Flecke bekomt. Diese wird Stück für Stück dicht neben einander ausgebreitet; die Ermel der Hemden ꝛc. schlägt man auf den Körper zurück, denn es schadet nichts, wenn auch manches doppelt und dreifach liegt. So oft die Wäsche trocken ist, wird sie begossen; ist kein Regen zu fürchten, so läßt man sie die Nacht über liegen, indem der Thau, vornämlich im Frühlinge, das Bleichen befördert. Im Frühjahre bleicht die Wäsche in vier Tagen mehr, als im Sommer in acht Tagen. Vergelbte oder verstockte Wäsche, neue baumwollne Strümpfe ꝛc. werden vorher einige Tage in Bleichlauge, oder in Buttermilch, die durch andre saure Milch verdünnt werden, eingeweicht, rein ausgewunden, mit frischem Wasser ohne Seife rein gewaschen, getrocknet, nochmals in Milch eingeweicht, und dann gebleicht. Beim Bleichen darf aber kein Baumwollnes auf Leinwand gelegt werden, die noch nicht ganz ausgebleicht ist; bunte Zeuge bleicht man nie.

Feine Wäsche muß nach dem Waschen und Bleichen noch gestärkt und geplättet werden. Die Stärke wird zu dem Ende in kaltem Flußwasser eingeweicht, und, wenn die Wäsche ins Bläuliche fallen soll, mit blauer Stärke versetzt, dann zerdrückt und ganz klar gemacht, und unter beständigem Umrühren siedend heißes Wasser darauf gegossen, endlich durch einen Sack von dichter Leinwand gepreßt, und — nachdem die Wäsche mehr oder weniger steif werden soll — mit Wasser verdünnt.

Wäsche, die zur Glätte sehr gestärkt werden soll, muß, nachdem sie aus der Spüle komt, erst getrock-

net,

net, und beim Stärken mit vieler Anstrengung der Kräfte mit den Händen so durchgeschlagen werden, daß die Stärke durch das ganze Stück gleichförmig vertheilt wird. An windigen Tagen darf man keine gestärkte Wäsche zum Trocknen aufhängen, denn der Wind wehet alle Stärke heraus, und zerreißt öfters die halb getrocknete Wäsche. Baumwollne Zeuge, Kleider, Tücher 2c., werden gleich, nachdem sie gespühlt und ausgetrocknet worden, naß gestärkt und ebenfalls mit den Händen gut durchgearbeitet. Das Ausdehnen und Geradeziehen der Hemden 2c., das Aufschlagen der Ermel und Auszupfen der Falten in Kleidern muß vorgenommen werden, wann die Wäsche halb trocken ist, denn nachher verliert sie ihre Form, und zerreißt.

Gestickte Kleider, Tücher 2c. wäscht und stärkt man nicht in hölzernen, sondern in irdnen glasirten Gefäßen. Man weicht sie nur in kaltem Wasser ein, und drückt sie aus, ohne sie hin und her zu reiben, oder auszuringen, weil sich dadurch die Faden verschieben würden. Hierauf macht man lauwarmes Seifenwasser von weißer venetianischer Seife, oder auch von dem in Wasser gekochten, obenan schwimmenden erkalteten Schaum von gewöhnlicher Waschseife; das Wasser selbst von der abgekochten Waschseife darf aber zur feinen Wäsche nicht gebraucht werden, weil es zu scharf ist. — In jenem lauen Brühwasser wird die gestickte Wäsche nochmals gewaschen, mit den Händen ausgedrückt, wieder in frisches Wasser gelegt und nach Verlauf von vier Stunden zum Trocknen ausgedrückt. Dann wird jedes Blatt an den Kanten mit grauem Bande umnähet, und zum Appretiren in den Rahmen gespannt.

Das Appretiren der feinen gestickten Zeuge geschieht auf folgende Weise: man läßt feinen Gummi

Tragant in filtrirtem Flußwasser eine Nacht hindurch weichen, verdünnt ihn zu einer flüssigen Stärke, und überstreicht damit vermittelst einer feinen Bürste die linke Seite des Zeuges, so daß alle Theile wohl getroffen werden. Die in Rahmen gespannten und appretirten Zeuge werden entweder im Sommer an der Sonne, oder im Winter am heißen Ofen getrocknet. Das Plätten ist dann ganz unnöthig. Man kann auch mit der Bürste in Rahmen stärken, welches zwar etwas mühsam, aber den Zeugen sehr vortheilhaft ist.

Wäsche, die geplättet werden soll, muß man zuvor einsprengen. Dazu darf man kein Wasser nehmen, das in hölzernen oder blechernen Gefäßen gestanden hat, sondern ganz reines in irdnen Gefäßen filtrirtes Flußwasser. Brunnenwasser muß erst mit glühenden Kohlen abgedämpft und filtrirt worden sein; sonst kann man es nicht brauchen. Die einzusprengende Wäsche darf nicht staubicht sein. Zum Einsprengen bedient man sich eines Pinsels mit feinen, gesottnen, drei Zoll langen Borsten, die aber nicht mit Pech eingekittet sein dürfen. Wenn man den Pinsel in das Wasser getaucht hat, so spritzt man die größern Tropfen in das Gefäß zurück, ehe man die Wäsche selbst besprengt. Es muß nicht mehr Wäsche eingesprengt werden, als eben geplättet werden soll. Die Gewohnheit, daß man die Wäsche Abends einsprengt, sie dann zusammenpackt, und die Nacht über liegen läßt, damit sich die Feuchtigkeit recht durchziehe, ist nicht zu billigen, denn es kommen dadurch leicht Stockflecke in die Wäsche.

Zum Plätten bedient man sich am besten einer Plätte von gegoßnem reinen Kupfer; Plätten von Messing oder Eisen machen die Wäsche gelblich oder fleckig. Die Eisen (Bolzen) in der Plätte dürfen nicht glühend gemacht

macht werden, denn dies ist offenbar dem Zeuge schädlich. Man wechselt daher lieber mit vier heißen Eisen, um bald fertig zu werden, als daß man zwei nimt, und sie glühend werden läßt. Man plättet auf einem starken, fest stehenden Tische, woron alles Eisen entfernt ist, damit die feuchte Wäsche nicht Rostflecke bekomt. Ueber den Tisch wird ein Plätttuch von gutem dichten Fries, ohne Naht, zwei Ellen breit und drei Ellen lang ausgebreitet, und auf dieses noch ein gleich großes von feiner Leinwand gelegt. Weiße baumwollne Zeuge werden der Länge nach von der Rechten zur Linken gestrichen; gestreifte baumwollne Zeuge und dergl. dürfen nicht quer über geplättet werden, denn die Streifen bekommen dadurch ein wellenförmiges Ansehn; sondern die Plätte muß, so wie die Streifen laufen, der Länge nach geführt werden. Piques, Mousselinets und dergl. werden, damit die Würfelchen, Muschchen und Streifen erhabner bleiben, auf der linken Seite geplättet. Das Stoßen der Plätte mit der Spitze in Falten oder Säume muß äusserst behutsam geschehen. Bei gestickten Kleidern mit Spitzengrund oder Gaze, Toile blanche ünie in Blumen ist das darüber Hinfahren mit der Plätte ganz zu vermeiden; man setzt diese bloß darauf, und drehet sie ein wenig.

Um Falbeln, Frisuren der Tücher, Busen- und Mützenstreifen in tiefen und erhabnen Bogen zu glokken, nimt man eine kleine messingene Glocke in Gestalt eines Bier- oder Weinhahns, die in einen eichenen Klotz fest geschraubt ist. Die kleinen eisernen Bolzen dürfen ebenfalls nicht glühend in die Glocke kommen. Wenn man glocken will, so setzt man sich gerade vor die in einem auf dem Tische liegenden Klotz befestigte Glocke, hält

die Breite des Bogens mit dem Daumen und Zeigefinger, und schiebt den Streifen auf der Glockenspitze von vorn nach hinten, wodurch sich von der runden Gestalt derselben der Bogen bildet. Dies wiederholt man bis an das Ende des Streifens, und glockt dann die andre Seite. Größere Bogen, als der Umfang der Glocke, bilden sich durch das quere Hin- und Herziehen über dieselbe; jedoch hat man gewöhnlich zwei Glocken, eine kleine spitzige zu Manschetten und Busenstreifen und eine größere zu Falbeln und andern Frisuren.

Die Manschetten und Busenstreifen für Mannspersonen werden nach dem Glocken öfters in kleine Fältchen gebrochen, welche man Klinkchen nennt. Gewöhnlich nimt man ein gemeines Messer, und kerbet solche damit ein; aber dies ist aus mehrern Ursachen nicht so gut, wie ein von Kupfer oder Messing besonders zu diesem Zweck verfertigtes Messer. Die Fältchen werden dann mit einer warmen Plätte beschwert und niedergedrückt.

Es kann auch der Fall eintreten, daß es für eine Wirthschaft vortheilhafter ist, Seife und Licht selbst zu verfertigen, als zu kaufen, und aus diesem Grunde muß ein Frauenzimmer auch hievon Kentniß und Erfahrung haben. Seife fürs Haus kochen, ist besonders darum rathsam, weil man allerlei Abgang von Fettigkeiten in der Wirthschaft, der sonst unbenutzt bleibt, dazu anwenden kann, z. B. das von den Lichtern herabrinnende Talg, der Abschaum vom fetten Fleische beim Kochen, Speckschwarten und dergl. Dies alles wird in einem Gefäße gesammelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Hiezu nimt man dann noch so viel frisches Talg von Rindern und Schaafen, oder Ziegen, als

als man nöthig zu haben glaubt, um eine gewisse Quantität Seife zu bekommen. Leztere beträgt am Gewicht fast noch einmal so viel, als das dazu genommene Talg. Ausser dem Talge gehört auch Laugensalz zur Bereitung der Seife. Statt des reinen Laugensalzes bedient man sich einer scharfen Lauge von Asche und ungelöschtem Kalk. Man siebet die Asche zu dem Ende auf einen Haufen, feuchtet sie an, macht oben in den Haufen eine Vertiefung, und schüttet den Kalk (3-4 Mezen auf einen halben Scheffel Asche) hinein, der sich dann allmählig darin ablöscht. Zulezt wird alles fleißig durch einander geschaufelt, in ein Aescherfaß geschüttet, und siedend heißes Wasser darauf gegossen. Nach einiger Zeit zapft man Lauge von dem Aescherfasse ab, und probirt, ob sie scharf genug ist, in welchem Falle sie ein frisches Ei tragen muß. Geschieht dies nicht, so läßt man sie so lange stehen, bis sie die gehörige Schärfe hat, und zapft sie dann ganz ab. Hierauf wird das Fett (etwan ½ Stein am Gewicht, im Verhältniß zu der Quantität Asche und Kalk, die vorher zur Bereitung der Lauge angegeben wurde) geschmolzen, durch einen Durchschlag gegossen, um die Unreinigkeiten abzusondern, mit der Lauge zusammen in einen Kessel gethan, und bei mäßigem Feuer und unter beständigem Umrühren einen Tag lang gesotten, da denn die Masse etwas dick zu werden anfängt. Nun löset man eine Meze (im Verhältniß mit der angegebnen Masse) Küchensalz in heißem Wasser auf, schüttet es in den Kessel, und läßt es zusammen die Nacht über ohne Feuer stehen. Am folgenden Morgen fängt man wieder an zu sieden, und nun geht die Scheidung vor sich, welche hauptsächlich durch das Küchensalz bewirkt wird. Die in Klümperchen sich sammelnde Seife wird

durch Leinwand in ein Kühlfaß geseihet, wo man sie etwas abkühlen läßt, dann wieder in den Kessel bringt, und sie noch einmal 8 ‑ 9 Stunden siedet, in welcher Zeit sie eine vollkommen gute Seife wird. Jezt bringt man sie zur Abkühlung abermals ins Kühlfaß, zapft die Mutterlauge davon ab, gießt die abgekühlte Seife durch ein Beuteltuch in Formen, d. i. in viereckichte Kästchen mit durchlöchertem Boden, der mit Leinwand überzogen ist, läßt sie darin trocknen, und zerschneidet sie dann in Stücken.

Zur Verfertigung der Talglichter braucht man Dochte und Talg. Die Dochte werden von Flachs, oder Hanf, oder Baumwolle gemacht; leztere sind die besten. Auch kann man zu demselben Zweck diese Materialien mit einander vermischen. Eben so mischt man auch gern Rinder- und Hammel- oder Ziegentalg unter einander, um gute Lichter zu bekommen. Frisches reines Talg ist am besten; es muß aber doch erst geschmolzen, und durch einen Durchschlag gegossen werden, damit keine Fasern, Häute und andre Unreinigkeiten darin sind, und zwar schmelzt man jede Sorte besonders, denn Rindertalg zergehet eher, als Schöpsentalg. Dies geschiehet auch nachher, wann man zur Verfertigung der Lichter selbst schreitet, wo jede Sorte Talg in einem besondern Kessel, auf dessen Boden man ein klein wenig Wasser zur Verhütung des Anbrennens gießt, geschmolzen wird. Das geschmolzne Talg gießt man zusammen durch ein Haarsieb in ein irdnes oder eisernes Gefäß, unter welchem eine Kohlpfanne steht, damit es in einer mäßigen Flüßigkeit bleibe, denn es darf weder sehr heiß sein, noch gerinnen, wenn man die Lichter davon machen will. Eben deshalb ist auch der Herbst und das Frühjahr die be-

bequemste Zeit zu diesem Geschäft, weil im heißen Sommer die Lichter schmierig bleiben und ablaufen, in strenger Kälte aber leicht bersten und zerspringen. — Die Lichter selbst werden entweder gezogen, oder gegossen. Die Dochte zu jenen hängt man an Lichtspieße (Latten mit eisernen Häkchen), taucht sie dann zuerst in heißes Talg, damit es recht in den Docht einziehe, hernach in lauwarmes, und wiederholt dieses Eintauchen so oft, bis das Licht die gehörige Dicke hat. Das Gießen der Lichter geschieht in metallnen (blechernen z. B.) oder gläsernen Formen, worin der Docht gerade in die Mitte gehängt und oben und unten befestigt wird. Die Formen steckt man in die Löcher einer Bank, welche absichtlich dazu gemacht sind, daß die Formen gerade hinein passen, und zwar so, daß das enge zulaufende Ende, worin sich der Kopf des Lichts bildet, unten hin komt; an dem obern weitern Ende sezt man einen kleinen Trichter an, und gießt mit einer Kanne das nur noch laue Talg hinein. Stellt man die Formen in nassen Sand, so erkalten die Lichter desto eher, und gehen auch besser heraus.

Dies sind nun die **wichtigsten Kentnisse und Geschicklichkeiten**, die sich ein Frauenzimmer erwerben muß, um in den ehrwürdigen Stand einer **Hausfrau nicht unvorbereitet zu treten**. Denn dieser Stand ist doch das lezte Ziel, so wie die eigentliche Bestimmung der reifenden Jungfrau, und die **Ehelosigkeit** gehört zu den Ausnahmen, die, wenn sie freiwilliger Entschluß ist, **nur in seltnen Fällen gerechtfertigt** werden kann; hat sie aber ihren Grund, wie gewöhnlich, nicht in freier Entschließung, so läßt sich mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit voraussetzen, daß sie **von Seiten des**

Mädchens selbst (wo nicht der Aeltern) auf eine oder die andere Weise verschuldet sei. Bis jezt kann der glückliche Mittelstand — im Allgemeinen — sich auch in dieser Hinsicht des Vorzugs rühmen, daß weder drückende Armuth, noch übertriebner Luxus und verschwenderische Lebensart die Ehen unter seinen Mitgliedern so häufig erschweren, wie in den andern Ständen, daher nicht so wol Mangel an jungen Männern, die heirathen können und wollen, als vielmehr Mangel an jungen Frauenzimmern, die sich des Ehestandes würdig machen, Ursach ist, wann mehrere der leztern wider ihren Wunsch unverheirathet bleiben. Ich erwähne hier nicht ein offenbar unsittliches oder leichtsinniges Betragen, das sich kein wohlerzognes Mädchen zu Schulden kommen lassen wird; sondern erinnere nur an einige Fehler andrer Art, welche heirathslustigen Männern von gesetztem Charakter anstößig zu sein pflegen. Der erste und am meisten in die Augen fallende ist **Eitelkeit**, die sich hauptsächlich durch Anzug, Blick und Gebehrden verräth. Ein eitles Frauenzimmer will alle andre ihres Geschlechts neben sich verdunkeln, will Aller Augen auf sich ziehen, will von Allen bewundert sein; sie kleidet sich zu dem Ende immer nach der neuesten Mode, so albern diese auch sein mag; ja, die Tracht ist ihr nur um desto lieber, jemehr sie damit auffällt, denn sie will durchaus, daß man sie bemerken soll, wäre es auch um den Preis einer kleinen Spötterei. Sie dünkt sich schön, wenn sie es auch eben nicht ist, hält sich für geistreich und witzig, obgleich Andre sie nicht so finden: hat sie aber wirklich eine Bildung, die man allenfalls hübsch nennen kann; besitzt sie wirklich etwas Geist und Witz: so wird sie durch ihre Ansprüche auf Bewunderung vol-

lends

lends unerträglich. — Nur einem Gecken, der ihr an Denkungsart ähnlich ist, kann ein so eitles Geschöpf gefallen.

Aus eben der Quelle, aus der Sucht zu glänzen, entspringt noch ein andrer Fehler, der mit der Eitelkeit in der genauesten Verbindung steht: der Widerwille gegen ein stilles, eingezognes, häusliches Leben. Häusliche Geschäfte ekeln ihr an; sie kann dabei die vermeintlichen Vorzüge, worin sie ihren größten Werth setzt, nicht zeigen; nur in Gesellschaften und an öffentlichen Orten ist ihr wohl, nur da findet sie Nahrung für ihre Eitelkeit, und wenn sie auch mit ihrem Körper zu Hause sein muß: so ist sie doch mit ihren Gedanken abwesend.

Ein dritter, sehr gewöhnlicher Hauptfehler ist die Neigung zum Aufwande, vornämlich in Putz und Kleidung, und Mangel an Sinn für Wirthlichkeit. Eine Person, welche sich von diesem Fehler beherrschen läßt, taugt durchaus nicht zu einer Hausfrau, und kein rechtlicher Mann wird mit derselben eine für das Glück seines Lebens so gefährliche Verbindung einzugehen wagen.

Endlich macht auch noch Mangel an einer dem Stande gemäßen Bildung ein wichtiges Hinderniß, welches den jungen Mann abhält, ein von dieser Seite vernachläßigtes Frauenzimmer zu seiner Gattin zu wählen, insonderheit wenn dieser Vorwurf die sittliche Bildung trifft. Denn die Hoffnung, womit man sich in dem Falle tröstet und trösten läßt „der Mann werde die Frau schon noch nach seiner Hand ziehen u. s. w.“ ist äusserst mißlich, und geht selten in Erfüllung.

Ein, wenn auch nicht ganz ungegründeter, doch bei weitem nicht so allgemein (wie gewöhnlich geglaubt wird) wahrer Verdacht beschuldigt die Männer, daß

sie bei der Wahl ihrer Gattinnen hauptsächlich nur auf Reichthum, Schönheit und vornehme, Einfluß habende Verwandtschaft sehen. Dieser Verdacht ist einer Seits schuld, daß diejenigen Frauenzimmer, welche solche Glücksgüter besitzen, oder zu besitzen meinen, sich nicht viel um die Erwerbung wahrer Vorzüge bemühen; auf der andern Seite veranlaßt er aber auch ein ängstliches Bestreben, jene äussern Vortheile durch allerlei Blendwerk und trügerische Künste vergrößert darzustellen, und zwar so sehr vergrößert, daß oft die Wirklichkeit gegen den Schein in gar keinem Verhältnisse steht. Wie schlimme Folgen dies in der Ehe, wo ein Gatte sich so getäuscht sieht, haben müsse, darf ich nicht erst sagen. Allein wenn seine Erwartung in dieser Hinsicht auch befriedigt sein sollte, so wird er doch bei dem Mangel der eigentlich nothwendigen Eigenschaften einer guten Hausfrau, den er an seiner Gattin wahrnimt, nicht glücklich sein können. Eben so wenig kann aber auch die Gattin einen Mann schätzen und lieben, von dem sie überzeugt sein muß, daß er die Verbindung mit ihr nur aus grobem Eigennutz gesucht habe. Kurz, es bleibt eine feste Wahrheit, die zugleich solchen Frauenzimmern, denen jene Glücksgüter mangeln, zum Troste dient: Reichthum und Schönheit erschweren das wahre Glück der Ehe, und ein Mädchen, das um des Besitzes derselben willen einen Gatten findet, ist selten zu beneiden. Der sicherste Weg zu einer glücklichen Ehe für ein Frauenzimmer ist, daß es sich derselben durch Tugend würdig mache, und sich zu dem Ende hauptsächlich bemühe, anspruchlos und bescheiden, häuslich und wirthlich nicht nur zu scheinen, sondern auch zu sein, und dabei für die Bildung des Verstandes, so weit die Umstände es erlauben, zu sorgen.

gen. So selten ein Jüngling, der sich zu einem Berufe tüchtig und geschickt gemacht hat, unversorgt bleibt: eben so selten sieht man ein Mädchen, das zum Stande einer Hausfrau würdig vorbereitet ist, wider seinen Wunsch ehelos bleiben. Und gesetzt, diese Ausnahme tritt einmal ein; so kann eine solche Person sich leichter beruhigen, als eine andre, die sich in der Stille den Vorwurf machen muß, daß sie durch eigne Schuld in dieser Lage sich befindet. *)

In der Regel darf aber doch ein Frauenzimmer hoffen, daß ihm ein schicklicher Heiraths-Antrag zu seiner Zeit kommen wird, und zwar um desto eher, je weniger es mit Ungeduld darauf wartet, je weniger es — wie man zu sagen pflegt — auf Eroberungen ausgeht. Bei einem solchen Antrage nun ist die äusserste Vorsicht und Klugheit nöthig, um weder durch übereilten Entschluß einem Unwürdigen die Hand zu geben, noch durch schnöde Zurückweisung in den Ruf einer Preziösen zu kommen, und rechtschaffne junge Männer zurück zu scheuchen. Es sind Beispiele genug vorhanden von Mädchen, welche mit Uebermuth einen Jüngling fortschickten, an dem sie weiter nichts auszusetzen hatten, als daß er ihnen nicht vornehm genug war, und die zulezt aus Verzweiflung, weil ihnen Niemand mehr die Ehre erwies, sie um ihre Hand und ihr Herz anzusprechen, selbst die ersten Schritte thun mußten, und froh waren, wenn es ihnen gelang, einen Mann zu bekommen, der noch um eine Stufe niedriger war, als jener verachtete Jüngling. — In einer so wichtigen Angelegenheit ist es nothwendig, Verständige — seien es Aeltern, oder Freunde an Aeltern Statt — um

*) Ueber diesen Gegenstand wird eine ausführliche Betrachtung in dem **Anhange** zu diesem Lehrbuche erscheinen.

um Rath zu fragen, und die Stimme der Vernunft, nicht der Leidenschaft, zu hören. Findet sich dann nach reifer Ueberlegung, daß der Antrag nicht annehmlich sei; so lehne man ihn mit gröster Schonung der Person, die ihn that, ab, man erwähne der Sache nicht weiter öffentlich, am wenigsten prahle man damit, oder spotte darüber, denn das ist nicht nur unedel, sondern auch unklug.

Die Annahme eines Heiraths-Antrags ist für ein Frauenzimmer der wichtigste Schritt, von dem das Wohl oder Wehe ihres übrigen Lebens abhängt. Die wenigsten wissen, worauf sie eigentlich dabei zu sehen haben, um ihre Entschließung zu bestimmen; oder sie sind zu leichtsinnig, als daß sie die Sache reiflich erwägen sollten; daher die unzufriednen Ehen und zu spät bereuete Uebereilung. Die wesentlichen Stücke, welche hiebei in Betrachtung kommen, sind: Gesundheit; kein zu großer Abstand in Ansehung des Alters; ein sittlich guter Charakter und unbescholtner Name; Geschicklichkeit, Fleiß und Thätigkeit in dem Beruf. Findet sich dies bei einem jungen Manne, der seine Person anträgt, so hat ein Mädchen alle Ursach, ihm das Jawort zu geben.

Der Brautstand, diese Rosenzeit des Lebens, erfüllt gemeiniglich die Seele mit hohen Erwartungen von der Glückseligkeit der Ehe, daher muß eine Braut in dieser Hinsicht auf ihrer Hut sein, einmal, um durch Aeusserungen — in Worten oder im Betragen — solcher überspannten Hoffnungen sich nicht lächerlich zu machen; sodann auch, damit, wenn sie nachher ihre Hoffnungen nicht ganz erfüllt sieht, sie nicht zu sehr dadurch niedergeschlagen werde. Sie mäßige vielmehr ihre Erwartung, um der Wahrheit so nahe, als mög-

lich,

lich, zu kommen, der Wahrheit: daß selbst in der glücklichsten Ehe, wie überall, trübe und heitere Tage wechseln, und daß ein ununterbrochenes Glück den Menschen nach der Weisheit des Schöpfers hienieden nicht bestimmt ist. — Dessen ungeachtet kann und wird sie gewiß in der Ehe glücklicher sein, als ausser derselben, wenn sie nur bei der Wahl des Gatten die nöthige Vorsicht beobachtet hat, und wenn sie die Pflichten, welche die Ehe auflegt, kennt und gewissenhaft erfüllt. Diese Pflichten sind von dreifacher Art, nach den verschiednen Verhältnissen, worin sie als Gattin, als Hausfrau und als Mutter steht. Wir wollen sie hier in der Kürze entwickeln und darlegen.

Pflichten der Gattin.

Die Hauptpflicht der Gattin, aus welcher alle übrige Pflichten wie aus einer gemeinschaftlichen Quelle fließen, ist: ein stetes Bestreben, die Liebe ihres Gatten immer mehr zu gewinnen und zu erhalten. Unmöglich kann es einer Frau gleichgültig sein, ob ihr Mann sie lieb hat, oder nicht; sie würde sonst eben dadurch verrathen, daß sie ihn nicht liebe, und eine Ehe ohne Liebe ist eine Hölle auf Erden. Denn fällt erst die gegenseitige Liebe weg, so tritt allmählig Widerwille, Haß und das ganze unselige Gefolge entgegenstrebender Leidenschaften an ihre Stelle, welche das Glück des Lebens bis auf die Wurzel zerstören. Wünscht also die Gattin die Liebe ihres Mannes zu besitzen, so muß dieser Wunsch aus ihrem ganzen Betragen gegen ihn, aus allen ihren Handlungen hervorleuchten. Ein gemeiner, aber für das Glück der Ehe gefährlicher

Irrthum junger Frauen ist es, daß sie in dieser Hinsicht zu viel auf die Kraft ihrer etwanigen Schönheit und ihrer sinnlichen Reize rechnen, und den Mann schon dadurch an sich gefesselt zu haben meinen, weil er vielleicht im ersten Rausche der Liebe wirklich so gefesselt war, oder schien. Allein dieser Rausch verfliegt bekanntlich bald, und gewiß um desto eher, je weniger die Gattin bemühet ist, die sanftern Bande der geistigen Liebe um ihren Gatten zu schlingen, und ihn damit fest zu halten. Denn hat er keinen Sinn für die edlere Liebe, die von der körperlichen Schönheit unabhängig ist, und weiß sie ihm denselben nicht einzuflößen: so wird er bald anders wo eben das, wo nicht noch mehr zu finden glauben, als in seinem Hause; hat er aber einen solchen Sinn, und die Gattin sucht ihn nicht zu befriedigen: so ist Ueberdruß von seiner Seite unvermeidlich. Hieraus folgt die Regel, daß jede Gattin gleich vom Anfange ihrer Verbindung an dem Gatten zeigen muß, es sei ihr alles daran gelegen, sein Herz durch diejenigen weiblichen Tugenden zu gewinnen, die allein das wahre Glück der Ehe gründen, und ohne welche ein Mann auch ausser der Ehe glücklich, ja wol gar noch glücklicher, als in derselben, sein kann. Sie wende alle die kleinen Künste an, die ihr bei einiger Geistesbildung so leicht zu Gebote stehen, um zu bewirken, daß ihm nirgends so wohl sei, wie bei ihr und in ihrer Gesellschaft, daß ihm jedes Vergnügen nur erst dann recht schmackhaft werde, wann er es mit ihr genießt. Freilich wäre es lächerlich, zu verlangen, der Mann solle stets um seine Frau sein, sie überall mitnehmen, wo er hingeht u. s. w. So ist es auch nicht gemeint; sondern nur, daß er — getrennt von ihr durch Berufsgeschäfte oder durch

andre Umstände, auf kürzere oder längere Zeit — sich sanft zu ihr hingezogen fühle, und sich in den stillen Kreis ihrer häuslichen Wirksamkeit zurücksehne. Es dahin zu bringen, das ist das Meisterstück der weiblichen Klugheit und Tugend. Wo das Gegentheil statt findet, wo der Mann immer in fremder Gesellschaft lieber ist, als zu Hause, da ist an keine eheliche Glückseligkeit zu denken.

Eine ganz verkehrte Maaßregel wäre es, wenn die Frau den Mann durch eine Art von Zwang, durch Maulen, Schelten und Keifen an sich halten und zum häuslichen Leben nöthigen wollte. Gerade dies würde ihn natürlicher Weise nur noch weiter von ihr entfernen, und ihm den Aufenthalt in seinem Hause noch mehr verleiden. Sanftmuth und Klugheit sind dagegen die sichersten Mittel, die sie ihrer Seits zur Erreichung des erwähnten Zwecks anwenden kann. Sobald sie eine gewisse Gleichgültigkeit gegen sich, oder eine erzwungene Freundlichkeit des Mannes wahrnimt — womit dann gewöhnlich auch eine allmählige Zurückziehung von dem Umgange mit ihr verbunden zu sein pflegt: so verdopple sie ihre Aufmerksamkeit, ihm gefällig zu sein, und spüre besonders den Ursachen nach, welche diese Veränderung bewirkt haben können. Gemeiniglich wird sie finden, daß nichts anders, als die Langeweile der Grund davon ist; vorausgesetzt, daß der Mann nicht etwan schon vor seiner Verheirathung eine böse Gewohnheit (z. B. Trunk oder Spiel) angenommen hatte, und daß die Frau selbst nicht durch Untugenden ihn von sich scheucht. In jenem Fall ist sie freilich zu bedauern, wiewol sie bei ihrer Einwilligung in den Heiraths-Antrag hätte bedächtiger und vorsichtiger sein sollen; doch darf sie an seiner Besserung nicht verzwei-

feln,

fein, nur muß sie, wie schon gesagt, nicht Zwangsmittel und Härte — welche einem Weibe nicht anständig sind — gebrauchen wollen, sondern ihn unvermerkt so lenken und leiten, daß er nach und nach freiwillig davon abläßt. Schon viel hat sie gewonnen, wenn sie ihn dahin bringt, daß er seine Vergnügungen — Spiel oder Trunk — nicht mehr ausser dem Hause sucht, und deshalb muß sie ihm die Gelegenheit dazu im Hause selbst veranstalten, wo sie durch Klugheit und mit Sanftmuth die Ausschweifungen darin verhüten und mit der Zeit ihn ganz davon abziehen kann.

Hat sie aber selbst durch Unarten und Fehler diesen Kaltsinn gegen sich veranlaßt und dem Manne den Aufenthalt in seinem Hause unangenehm gemacht; so ist das einzige Mittel, sein Herz wieder zu gewinnen: Ablegung solcher Fehler und Unarten. Ich will einige der gewöhnlichsten nennen.

Ueble Laune, die aus Eigensinn und aus zu großen, nicht zu befriedigenden Ansprüchen auf gewisse Dinge entsteht. Vor der Ehe pflegt sich der böse Geist der Laune selten zu zeigen, desto häufiger aber in der Ehe, und dann ist er allein schon im Stande, das Glück derselben ganz zu zerstören. Es ist eine der ersten Pflichten der Gattin, den von ernsten, oft verdrießlichen und beschwerlichen Berufsgeschäften, nicht selten auch von drückenden Sorgen verstimmten, mißmuthigen und niedergeschlagenen Mann aufzuheitern, ihm mit freundlichem Blick, mit herzlicher Liebe entgegen zu kommen, unangenehme häusliche Vorfälle entweder ihm zu verschweigen, oder, wo dies nicht angeht, sie gemildert und mit guter Manier vorzustellen. Was für ein Herz müßte der Mann haben, der eine so zärtliche Fürsorge seiner Gattin nicht erkennen,

nen, nicht mit Gegenliebe erwiedern wollte? — Aber es gibt Weiber, die dies Zuvorkommen mit Freundlichkeit von ihren Männern als einen schuldigen Tribut verlangen, die sogar die Liebkosungen derselben kaltsinnig aufnehmen, denen nichts recht ist, was im Hause geschieht, die bei vollkommen guter Gesundheit und in einem äußern Wohlstande, dessen sich Wenige rühmen können, stets klagen und murren, und mehrentheils selbst nicht wissen, was sie eigentlich wollen; das sind die übellaunigen, das sind böse Weiber, wahre Plagegeister der Männer. Häßlich ist die üble Laune der Männer, aber unnatürlich ist sie bei Weibern, welche durch diese Unart höchst widrige Geschöpfe werden. Und eine Frau, von diesem bösen Geiste besessen, will sich noch wundern, wenn der Mann in seinem Hause kein Vergnügen findet, und es auswärts sucht?

Ein zweiter Fehler ist Herrschsucht. Die Frau ist durch die Natur sowol, als durch menschliche Gesetze dem Manne untergeordnet, so daß in Fällen, wo der Wille der Frau mit dem Willen des Mannes sich nicht vereinigen läßt, dieser und nicht jener vollzogen werden muß. Nun wird zwar kein verständiger Mann dieses Recht mißbrauchen, und etwas offenbar Thörichtes gegen den bessern Rath seiner Frau durchsetzen wollen; aber wenn sich auch wirklich einmal so etwas zutrüge, so darf sie doch nichts anders als sanfte Vorstellungen anwenden, um den Mann auf andre Gedanken zu bringen. Indessen ist dieser Fall, wie die tägliche Erfahrung lehrt, weit seltner, als der entgegengesetzte, wo nämlich die Frau aus bloßem Eigensinn, oder aus noch schlimmern Beweggründen, durchaus auf ihrem Kopfe besteht, und aller Zurechtweisungen ihres Mannes ungeachtet bei ihrem Willen beharrt. Um den

Mann zum Nachgeben zu nöthigen, spart sie weder Bitten, noch Drohungen; sie weint, sie zankt, sie mault — kurz, sie läßt nichts unversucht, um ihn endlich mürbe zu machen. Ja, manche geht in ihren Anmaaßungen so weit, daß sie, selbst in wichtigen Dingen, gar nicht einmal fragt, oder sagt, was sie thun will, sondern alles für sich allein beschließt und vollzieht, und der Mann erst hinterher erfährt, was geschehen ist. Noch mehr: sie begnügt sich nicht bloß damit, daß sie willkürlich für sich handelt, ohne den Mann zu fragen und zu Rathe zu ziehen; sie befiehlt ihm sogar, was er thun soll, und duldet nicht, daß er etwas ohne ihr Wissen und wider ihren Willen unternimt. Dies ist dann freilich der höchste Grad der Gewalt, den ein herrschsüchtiges Weib nur allmählig durch immer weiteres Umsichgreifen erreicht, und wozu nur ein einfältiger Tropf von Manne seine stillschweigende Einwilligung geben kann. Schon darum, weil man diesen Schluß macht, und weil es dem Geschmack und dem Urtheil der Frau eben keine Ehre macht, einen Pinsel zum Manne genommen zu haben, sollte sie nicht auf solche Art die Herrschaft im Hause ausüben, sondern sie muß, wenn sie ihn wirklich übersieht, ihn mit Klugheit leiten, und dabei dennoch äußerlich seine Rechte ehren. Denn wer wird einen Mann achten, dem die Frau selbst die ihm gebürende öffentliche Achtung versagt? Und fällt dann nicht ein Theil der Verachtung auf die mit ihm verbundne Frau zurück? — Noch schlimmer ist es, wenn der Mann nicht sowol aus Schwäche des Verstandes, als des Charakters, aus Mangel an Muth und Festigkeit, aus Liebe zum Frieden sich der Herrschaft des Weibes unterwirft. Er wird das erlittne Unrecht tief im Herzen fühlen, wird

es der Tyrannin nie vergeben, daß sie ihm sein Recht aus den Händen gewunden hat, und jede Spur von Liebe zu ihr aus seiner Brust vertilgen. Ueberhaupt kann bei einem solchen Verhältniß zwischen Ehegatten keine wahre Liebe weder von der einen, noch von der andern Seite statt finden, und die Schuld davon fällt allemal auf die Gattin, die sich mehr anmaaßt, als ihr zukomt.

Drittens. Gleichgültigkeit des Mannes gegen die Frau entsteht nothwendig, wenn leztere sich in Ansehung ihres Anzugs auffallend vernachlässigt; die Gleichgültigkeit geht in Verachtung über, wenn die Vernachlässigung bis zum Schmuz und zur Unreinlichkeit herabsinkt. Es ist nicht ungewöhnlich, daß Frauenzimmer vor ihrer Verheirathung sich äußerst nett und reinlich kleiden, und den Wohlstand in dieser Hinsicht nicht im mindesten verletzen; aber bald, nachdem sie durch priesterliche Einsegnung unzertrennliche Gefährtinnen ihrer Männer geworden zu sein glauben, werfen sie den bisherigen Zwang ab, und überlassen sich ohne Scheu ihrer Neigung zur Nachlässigkeit in Allem, was ihre Person und die sie umgebenden Dinge betrifft. *) Der Grund davon ist leicht einzusehen, aber eben so leicht auch die Folge. Eine Frau, die so wenig Achtung gegen sich selbst zeigt, begibt sich eben dadurch alles Anspruchs auf Achtung und Liebe des Mannes; auch Kinder und Gesinde werden sie verachten. Nichts erregt so gerade zu Widerwillen und Ekel gegen eine Person, als Unreinlichkeit, die sie an sich und ihren

*) Ein treues Bild einer solchen Frau, zu dem ein wahres Original gesessen hat, s. in meinem Sittenspiegel für die Jugend, S. 34.

ren Sachen duldet, und Liederlichkeit im Anzuge. Will die Frau im Ernst, daß der Mann Liebe und Achtung gegen sie behalte — und kaum sollte man es für möglich halten, daß sie das Gegentheil ausdrücklich wollen würde —: so muß sie zu jeder Zeit, selbst im Nachtkleide, die Gesetze des Anstandes und der Sittsamkeit beobachten, und Reinlichkeit stets für ihren höchsten Schmuck halten; sie muß alles um sich her, so weit ihr Gebiet als Hausfrau sich erstreckt, durch geschmackvolle Ordnung und prunklose Zierlichkeit zu verschönern suchen, um auch von dieser Seite den Mann an seine Wohnung zu fesseln; sie muß jeden Uebelstand, der das Auge beleidigen kann, von sich und den Ihrigen entfernen.

Der übrigen Fehler einer Gattin, die ihr unausbleiblich den Verlust der Liebe des Mannes zuziehen, gedenke ich nur mit wenig Worten. Es gehören dahin: die Zanksucht, der Geist des Widerspruchs und der Widerspenstigkeit, ein keckes, naseweises, oder grobes und unhöfliches Betragen, ein argwöhnisches und mißtrauisches Gemüth. Alle diese und ähnliche Fehler muß sie meiden und ablegen, wenn sie wünscht, daß der Mann in dem Umgange mit ihr Vergnügen finden und ihn dem Umgange mit Andern vorziehen soll.

Allein dessen ungeachtet kann es doch sein, daß eine Gattin, die frei von den erwähnten Fehlern ist, sich von ihrem Gatten nach einiger Zeit gleichgültiger behandelt, oder auch in den Stunden der Erholung sich verlassen sieht, weil er die Unterhaltung nicht bei ihr findet, die er erwartet, und weil er folglich aus Langerweile andre Gesellschaft sucht. Hier muß nun eine Frau billig denken, und theils nicht verlangen, daß

der

der Mann stets der feurige Liebhaber sei, der er etwan Anfangs war; theils auch sich selbst prüfen, ob sie Geistesbildung genug besitze, ihn zu unterhalten. Auf jeden Fall kann sie sich beruhigen, wenn sie sich nur keiner sittlichen Fehler bewußt ist, welche den Mann von ihr entfernen. Uebrigens bemühe sie sich — wie schon oben gesagt wurde — ihm auf eine liebreiche Art durch ihr Betragen zu zeigen, wie gern sie in seiner Gesellschaft sei; sie bringe öfters in das tägliche Einerlei des gewöhnlichen häuslichen Lebens eine Abwechslung nach seinem Geschmack; sie veranstalte zuweilen, ohne sein Wissen und ohne Geräusch, ein kleines Familienfest, wozu Geburts- und Namenstage ꝛc. Anlaß geben; sie überrasche ihn manchmal durch Einladung eines seiner vertrautesten Freunde u. s. w. Dies wird gewiß die beabsichtigte Wirkung auf sein Herz nicht verfehlen, er wird eine Gattin schätzen und lieben, die so zärtlich für sein unschuldiges Vergnügen sorgt.

Aber — möchte hiebei ein junges Frauenzimmer denken — welch eine Menge Vorschriften und Regeln und schwer zu erfüllende Pflichten, die weiter keinen Zweck haben, als — einen Gemahl bei guter Laune und gnädiger Gesinnung zu erhalten. Wozu das alles? Beliebt es dem Herrn Gemahl, tagtäglich auszulaufen, und sich in fremder Gesellschaft zu belustigen; laßt ihn! Die Frau Gemahlin weiß ihre Wege auch zu finden und sich schadlos zu halten. Will er einmal übellaunig und mürrisch sein; gut, sie hat dann auch ihr böses Stündlein. Kurz, sie setzen Kopf gegen Kopf, und so wird die Sache am leichtesten abgethan. Denn warum soll nur die Frau sanftmüthig, nachgebend und immer freundlich sein, wenn es der Mann nicht ist? Warum soll sie sich so viel Mühe geben, die Liebe des

Mannes zu gewinnen und zu behalten, indeß er, kalt wie Eis und gefühllos wie Stein, diese ihre Bemühungen vielleicht nicht einmal bemerkt, oder doch nicht achtet? —

Abgerechnet das Uebertriebne in solchen Vorstellungen, da nämlich wol nicht leicht ein Mann ohne allen Anlaß von Seiten der Frau sich so, wie er hier geschildert ist, benehmen wird: so überlege man nur, ob denn ein solches Betragen der Gattin die häusliche und eheliche Glückseligkeit befördern kann? Ob sie nicht am Ende selbst das Meiste dabei verliert, wenn sie durch ihren Starrsinn den Mann zu beugen glaubt, und sich muthwillig um seine Liebe bringt? — Auch der Mann hat Pflichten gegen die Gattin (deren Aufzählung aber nicht hieher gehört), und ein Verständiger wird sie beobachten, und nicht bloß von seinen Rechten Gebrauch machen wollen. Allein eben so wenig wird er auch diese Rechte vergessen, und sie da unausgeübt lassen, wo er es nöthig findet. Doch wehe der Gattin, die es so weit kommen läßt, daß schon von Rechten des Mannes — auch nur gesprochen wird! Unglücklich der Mann, der eine solche Sprache führen muß! Beider Glückseligkeit auf Erden ist dann meist unwiederbringlich dahin!

Pflichten der Hausfrau.

Mit dem Eintritt in den Ehestand übernimt die Verehelichte auch die Pflichten einer Hausfrau, und wird eigentliche Gehülfin des Mannes. Dieser muß als Hausvater erwerben und zu dem Ende seine Berufsgeschäfte fleißig treiben; er hat folglich nicht Zeit, sich um das Einzelne seiner Wirthschaft zu bekümmern,

und

und besitzt auch die dazu erforderlichen Kenntnisse nicht, sondern er überläßt das alles der Gattin. Die Wirthschaft mag nun klein oder groß sein, so ist der Beruf der Hausfrau von äußerster Wichtigkeit. Auf sie komt es hauptsächlich an, wenn der Wohlstand des Hauses zunehmen soll. Nach einem alten, gemeinen, sehr wahren Sprichwort kann der Mann sich todt arbeiten, er bringt doch nichts vor sich, es geht vielmehr alles rückwärts, wofern die Frau nicht wirthlich ist. Eben darum fällt auch der größte Theil der Schande einer zu Grunde gehenden Wirthschaft mit Recht auf die Frau; es müßte denn der Mann ein offenbarer Verschwender und Taugenichts sein.

Der Mann macht den Ueberschlag des ganzen Haushalts. Er hat entweder bestimmte und gewisse, oder unbestimmte und ungewisse Einkünfte. Im erstern Falle ist die Eintheilung leicht gemacht, und wenn er nur dahin sieht, daß bei dieser Eintheilung der vierte oder fünfte Theil des Ganzen für unvorhergesehene Fälle zurückgelegt wird, so kann er wol nicht in die unangenehme Verlegenheit gerathen, borgen zu müssen. Sind die Einkünfte unbestimmt und ungewiß, so macht er den Anschlag der Ausgaben nach dem geringsten wahrscheinlichen Betrage der Einkünfte, und sucht dann auch hievon noch etwas für den Nothfall zu erübrigen. Die Hauptsummen der Ausgabe, worüber er selbst Buch und Rechnung hält, betreffen: 1) die tägliche Nahrung; 2) Kleidung, Wäsche, Wohnung, Hausgeräthe; 3) Feuerung und Licht; 4) vermischte Ausgaben, z. B. für Arzenei, Gesindelohn ꝛc.

Sowol das Geld, welches für die tägliche Kost bestimmt ist, als auch zu andern kleinen Ausgaben, die in einer Wirthschaft oft vorfallen, überliefert der Mann

wöchentlich oder monatlich an seine Frau. Sie hat also eine eigne Kasse, ein anvertrauetes Gut, das sie auf das gewissenhafteste verwalten und, wovon sie treue Rechnung ablegen muß, um so mehr, da sie sich selbst den größten Schaden thut, wenn sie nachlässig oder verschwenderisch damit wirthschaftet. Denn der Mann hilft sich allenfalls noch, wenn auch nichts erspart wird, selbst wenn er eine mäßige Schuldenlast zu tragen hat; er hilft sich durch Klugheit, durch verdoppelten Fleiß, durch Kredit, und hält sein Haus aufrecht, so lange er lebt; aber nach seinem Tode stürzt es über dem Haupte der unglücklichen Familie zusammen, und die ihn überlebende Frau muß dann schrecklich büßen für ihren Leichtsinn. Niemand hat Mitleiden mit ihr, weil sie selbst sich dies Elend zugezogen hat.

Gemeiniglich betragen in den Haushaltungen des Mittelstandes die Wirthschafts-Ausgaben mehr, als die Hälfte aller Ausgaben zusammen, folglich geht der ansehnlichste Theil des Vermögens durch die Hände der Frau, und sie kann schon allein durch kluge Verwaltung dieser Kasse sich um das Wohl ihrer Familie ein großes Verdienst erwerben. Ihr beständiges Bestreben muß zu dem Ende dahin gerichtet sein, daß sie nicht nur mit dem ihr bestimmten Gelde ausreiche, sondern auch noch etwas davon übrig behalte, ohne es jedoch an dem Nothwendigen und an dem, was der Wohlstand erfordert, fehlen zu lassen. Sie wird dies können, wenn sie die Regeln einer guten Wirthschaft befolgt.

In Ansehung des Tisches muß sie mit Einstimmung ihres Mannes gleich Anfangs festsetzen, wie viel und welcherlei Gerichte täglich und welche an Sonn- und Festtagen aufgetragen werden sollen. Hiernach wird

sodann der Ueberschlag der Kosten im Allgemeinen gemacht. Den Regeln der Sparsamkeit gemäß kauft sie nun alles, was in der Küche gebraucht wird, aus der ersten Hand und, so viel es sich thun läßt, im Großen, um stets einen Vorrath davon zu haben. Wer Butter, Eier etc. vom Höker nimt, und nicht vom Landmann selbst, der bekomt gemeiniglich nicht nur schlechtere Waare, sondern muß sie auch theurer bezahlen. So ist es auch mit den sogenanten trocknen Speisen, z. B. Graupen, Grütze, Hirse, und dergl. Der Ankauf im Großen ist ebenfalls vortheilhafter, als im Kleinen, wie dies Jeder erfährt, der z. B. den Zucker Hutweise und das Gewürz in Pfunden kauft. Nur muß die Hausfrau Vorräthe von Eßwaaren vor dem Verderben zu bewahren wissen, und deshalb auch fleißig nachsehen; sie muß alles unter eigenem Beschluß haben, und nicht etwan aus Bequemlichkeit dem Gesinde freien Zugang dazu verstatten; sie selbst muß jederzeit nach Maaß und Gewicht, und nicht nach Gutdünken, was sie bedarf, davon nehmen, um genau berechnen zu können, wie weit sie damit reichen wird, und was jede Mahlzeit kostet.

Auch auf die Zeit des Einkaufs komt bei verschiedenen Dingen viel an, theils um sie in ihrer größten Vollkommenheit, theils zu den wohlfeilsten Preisen zu erhalten, daher lassen kluge Wirthinnen sich Maibutter zum Vorrath auf den Winter einlegen, sie kaufen zu eben dem Zweck Eier im Sommer u. d. m. Was die Hausfrau unmittelbar selbst kaufen kann, muß sie nicht durch das Gesinde kaufen lassen, denn wenn dieses auch treu und ehrlich ist, so ist es doch nicht immer aufmerksam und klug genug, um nicht in Ansehung der Güte der Waare, oder des Preises derselben hintergangen

zu werden. Muß sie aber eins und das andre dem Gesinde überlassen, so unterrichtet sie dasselbe vorher sorgfältig davon, und untersucht nachher genau, wie es den Auftrag vollzogen hat. Nach dem Steigen und Fallen der Preise muß sie sich fleißig erkundigen.

Ein großer Vortheil der ländlichen Wirthschaft ist es, daß man nicht alles, was in der Küche oder sonst in der Wirthschaft gebraucht wird, kaufen darf, sondern daß man z. B. nutzbare Hausthiere selbst halten und Gartengewächse sich selbst erziehen kann. In Städten hat man dazu freilich nicht immer Gelegenheit, oder besondre Umstände widerrathen es; doch muß die Hausfrau auf allen Fall auch davon Kenntniß haben, um Gebrauch davon machen zu können, wenn ihre Lage es erfordert. Hat sie dann z. B. Federvieh zu halten, so muß sie die Kosten der Unterhaltung genau berechnen und sie mit der Benutzung vergleichen, um zu sehen, ob sie nicht in jeder Rücksicht besser thut, es vom Landmanne zu kaufen. Sichrer und allgemeiner ist für den Städter der Vortheil, den die Erziehung der Gartengewächse gewährt, und die Hausfrau, welcher diese Sorge vorzüglich obliegt, kann bei kluger Bewirthschaftung des Gartens jährlich ansehnliche Summen ersparen. —

Der eingekaufte, oder eingesammelte Vorrath von Lebensmitteln wird von der Hausfrau gehörig — nach der Zahl der zu speisenden Personen — für den täglichen Verbrauch eingetheilt. Diese Eintheilung darf durchaus nicht zu knapp gemacht werden, denn Jeder muß — freilich nicht bloß in Fleisch, oder in Delikatessen — sich satt essen können, und es ist besser, daß etwas von den aufgetragenen Gerichten übrig bleibe, als daß sie nicht zur Sättigung hinreichen. Die Ueber-

bleibsel wird eine gute Wirthin doch wol schicklich wieder anzubringen wissen, ohne sie umkommen zu lassen. Besonders nöthig ist eine geschickte Eintheilung des Eingeschlachteten, damit die Kosten davon nach und nach wieder ersetzt werden. Zu dem Ende schreibt man alle Ausgaben, welche beim Schlachten vorfielen, sorgfältig auf, *) und macht dann einen Ueberschlag, wie man durch Vertheilung der einzelnen Portionen die Kosten des Ganzen wieder herausbringen kann. Manche Hauswirthinnen haben die löbliche Gewohnheit, daß sie jede Mahlzeit, die sie von ihrem Fleischvorrath bestreiten, aus der Wirthschaftskasse bezahlen, und dies Geld in eine besondre Kasse legen, auf welche Art die ganze ausgelegte Summe nach gerade wieder zusammenkomt, und dann aufs neue zu eben dem Zweck wieder verwandt werden kann. So auch mit andern großen Vorräthen.

Erspart wird ferner durch Geschicklichkeit in Zubereitung der Speisen, und deshalb muß eine Hausfrau auch eine gute Köchin sein. Ist sie dies nicht, so überläßt sie das Kochen rc. entweder einem Mädchen, welches natürlicher Weise das Interesse nicht hat, dabei zu sparen, wie die Hausfrau selbst, und sich wol gar die Unwissenheit der Herrschaft zu eignem Vortheile zu Nutze macht; oder sie wird, Falls sie dennoch der Küche vorstehen will, mehr gebrauchen, als nöthig ist, um nur mittelmäßig gute Speisen auf den Tisch zu liefern. Denn schlechte Köche pflegen den Wohlgeschmack durch überflüßige Fettigkeiten und Gewürze erzwingen zu wollen, den sie den Speisen aus Mangel an Geschicklichkeit nicht geben können. Selbst geringe und ganz

*) S. eine solche Berechnung im ersten Th. d. Buchs, S. 25.

ganz gemeine Nahrungsmittel, z. B. Kartoffeln, lassen sich durch die Kochkunst so veredeln, daß sie für Gastspeisen gelten, und auch diesen Vortheil wird die Hausfrau, wenn sie keine geschickte Köchin ist, entbehren müssen. Noch ein wichtiger Umstand hiebei ist die Verändrung der Speisen, die, wenn nicht bald Ueberdruß erfolgen soll, in jeder ordentlichen Wirthschaft statt finden muß, so daß nicht leicht dasselbe Gericht in Einer Woche mehr als einmal vorkommen darf. Diese Verändrung kann nur auf zweierlei Art bewerkstelligt werden: entweder durch Abwechslung der Nahrungsmittel an sich, oder durch die verschiedne Zubereitung derselben. Die letztere Art steht nicht nur mehr in der Gewalt der Wirthin, als die erstere, sondern sie ist auch ökonomischer. Es trifft sich nicht selten — in kleinen Städten und auf dem Lande — daß eine oder die andre Art von Fleisch oder Vorkost selbst für Geld nicht zu haben ist. Versteht nun die Wirthin ihre Küchengeschäfte, wie sie soll, so wird sie sich bald zu helfen wissen, und eine Speise, die sie wenig Tage zuvor aufsetzte, so verändert wiederbringen, daß sie mit Vergnügen gegessen wird. Auch Reste von Mahlzeiten können dadurch aufs neue schmackhaft gemacht werden.

Ueber diese und andre Gegenstände der Wirthschaft muß eine junge Hausfrau sich fleißig mit ältern und erfahrnern Freundinnen besprechen. Nie dünke sie sich selbst schon klug und geschickt genug, oder schäme sich gar, noch zu lernen. Solche Gespräche sind freilich nicht nach der Mode, aber sie sind gewiß nützlicher, als die modischen.

Es gehört zu einer ordentlichen und wohleingerichteten Wirthschaft, daß die Hausfrau nie wegen Speisung ihrer Familie in Verlegenheit gerathe. Eben deshalb

halb ist ein beständiger Vorrath von allerlei Lebensmitteln nothwendig, auf dessen Ergänzung sie stets bedacht sein muß. Zur Erhaltung dieser Ordnung dient es ferner, wenn sie jedesmal bei dem Anfange einer Woche überdenkt, berechnet und im voraus bestimmt, was an jedem Tage derselben gegessen werden soll, und wenn sie immer den Abend zuvor alles, was zur Speisung am folgenden Tage nöthig ist, vorbereitet, um dann das Essen zu rechter Zeit an das Feuer und zur bestimmten Stunde wohl zubereitet auf den Tisch bringen zu können. Unordentliche und leichtsinnige Frauen, welche die Abende gewöhnlich nur mit Tändeleien und Vergnügungen zu vertreiben suchen, denken an nichts weniger, als an Bestellung der Küche auf den folgenden Tag, weil ihnen dies ein unangenehmes Geschäft ist, das sie so lange als möglich aufschieben. Nun wird erst am Morgen — vielleicht ziemlich spät, je nach dem man aufsteht, oder sonst ein Hinderniß vorfällt — daran gedacht, was zum Mittage gespeiset werden soll; man schickt eilends umher, und läßt zusammenholen, und ob dann das Fleisch noch eingewässert, das Gemüse ordentlich gereinigt wird, ist die geringste Sorge der Hausfrau, so wenig, wie es sie kümmert, wenn das Essen halbgahr, oder eine Stunde später, als gewöhnlich, auf den Tisch komt.

Eine ordentliche und kluge Hausfrau schreibt alle Ausgaben, so wie sie vorfallen, gleich und pünktlich auf, und verläßt sich nicht bloß auf ihr Gedächtniß. Sie hat zu dem Ende stets eine Schreibtafel bei sich, worin sie flüchtig bemerkt, was sie ausgibt, und aus dieser trägt sie es Abends in ihr Wirthschaftsbuch ein, und zieht die Summe der Ausgaben des Tages zusammen.

men. Dies Wirthschaftsbuch *) bewahrt sie wie ein Heiligthum; sie hält es sauber und reinlich, und schreibt darin nicht nur leserlich und deutlich, sondern auch so schön, wie sie kann, weil es als ein Denkmal ihres Fleißes, ihrer Ordnungsliebe und Wirthschaftlichkeit bei der Familie bleiben und auf die Nachkommen vererbt werden soll. Ein solches Buch hat einen vielfachen Nutzen. Der nächste und wichtigste ist der, daß man immer daraus sehen kann, wie sich die Ausgabe zur Einnahme oder zu dem Kassenvorrath verhält; daß, wenn erstere an einem oder einigen Tagen die leztere übersteigt, man sogleich weiß, woran es liegt, und was man zu thun hat, um einzuschränken und wieder zu ersparen; daß man — mit Einem Worte — in beständiger Bekantschaft mit dem Zustande der Wirthschaft bleibt. Am Ende einer Woche, oder eines Monats übergibt die Hausfrau ihr Buch dem Gatten, welcher die Summe der Ausgaben einer Woche oder eines Monats in sein Hauptbuch einschreibt. Der etwanige Rest komt in eine besondre Kasse, woraus unbestimmte und unvorhergesehene Ausgaben (z. B. bei dem Besuch guter Freunde) bestritten werden. Welch ein frohes Gefühl muß die Gattin durchdringen, wenn am Schluße eines Jahres sich ergibt, daß sie — ohne zu kargen, ohne die Familie darben und es am Nothwendigen fehlen zu lassen — durch kluge Eintheilung und Benützung erlaubter Vortheile ein Beträchtliches erspart hat! — Die Wirthschaftsbücher können auch dazu dienen, daß man in denselben nach Verlauf von zwanzig, dreißig und mehrern Jahren die Verändrung der Preise der

*) Man hat zur Bequemlichkeit jezt auch Wirthschaftsbücher drucken lassen, die allerdings die Mühe des Einschreibens sehr erleichtern. Das neueste ist das Gothaische tägliche Taschenbuch für Frauenzimmer, auf das J. 1801.

der Lebensmittel in diesem ganzen Zeitraume, die Bedürfnisse der Familie u. dergl. finden, und allerlei gute Lehren für die Zukunft daraus ziehen kann.

Die Hausfrau hat gemeiniglich auch den Ankauf kleiner Geräthschaften, der nöthigen Kleider für sich und die Kinder, der Wäsche ꝛc. allein zu besorgen, oder sie wird doch vom Manne dabei zu Rathe gezogen, der sich auf ihre Kentniß verläßt. Hier kann sie sich wiederum als eine gute Wirthin zeigen, und sich selbst und der Familie große Vortheile stiften, wenn sie 1) nichts anschafft, oder anschaffen läßt, als was wirklich nothwendig ist, und der Wohlstand fordert; 2) wenn sie das, was einmal angeschafft ist, aufs sorgfältigste schont, und dafür sorgt, daß es beim Gebrauch gehörig in Acht genommen und in gutem Zustande erhalten wird. Erstaunliche Summen werden jährlich verschwendet, weil man diese beiden Regeln nicht beobachtet, und vorzüglich in der Kleidung immer die neuesten Moden mitmachen will. Ein geschmackvoller, einfacher Anzug gefällt gewiß jedem Vernünftigen besser, als ein modischer, der weiter kein Verdienst hat, als daß er Mode ist. Wer sich immer nach der Mode — die gemeiniglich alle vier Wochen wechselt — kleiden will, der muß nicht nur überflüßig Geld haben, sondern auch das Urtheil der Verständigen weniger, als das Urtheil thörichter und eitler Menschen achten, deren Bewundrung allein er auf sich zieht. Eine Frau, welche die Güte und Nachsicht ihres Mannes dazu mißbraucht, daß sie mit seiner Bewilligung einen unnöthigen Aufwand in Kleidern macht, ist sehr tadelnswerth, noch mehr aber, wenn sie ihm diese Einwilligung abtrotzt. Es gibt deren nicht wenige, die aller vernünftigen Gegenvorstellungen ungeachtet, gleich unar-

tigen

tigen Kindern, ihren Willen in einem solchen Falle durchzusetzen suchen.

Die Sparsamkeit befiehlt auch, Kleider und andre Sachen auf alle mögliche Art zu schonen, um sie lange gebrauchen zu können, ohne durch die schlechte Beschaffenheit derselben den Wohlstand zu beleidigen. Ein festliches Kleid in der Küche tragen, bloß weil man zu bequem ist, sich ein paarmal umzukleiden, ist unverantwortlich.

Eine gute Wirthin borgt nichts, und nimmt nichts auf Kredit. Alles, was in der Wirthschaft gebraucht wird an Geräthschaften u. s. w. muß man selbst haben, um Niemandem mit Entlehnung beschwerlich fallen zu dürfen, welches sonst mancherlei Verdrießlichkeiten nach sich zieht. Nicht selten entstehen aus dieser Unordnung Feindschaften unter Nachbarn und Freunden; zu geschweigen, daß Andre sich um desto mehr berechtigt halten, sich auch unsrer Sachen wiederum zu bedienen, und wenn wir auch die ihrigen zu rechter Zeit und unbeschädigt zurückgeben, dann doch das Gegentheil mit den unsrigen thun. — Waaren auf Kredit nehmen, ist den Grundsätzen einer guten Wirthschaft ganz entgegen. Man verliert dabei gemeiniglich auf doppelte Art, indem man sich theils schlechtere Waaren, theils höhere Preise gefallen lassen muß, als wenn man baar bezahlt, und das von Rechtswegen, denn der Kaufmann bringt die Zinsen seines Kapitals, auch wol die Unsicherheit des Gläubigers mit in Anschlag. Die Leichtigkeit, ohne Geld gleich haben zu können, was man wünscht, verführt auch mehrentheils zum Ankauf unnöthiger Dinge. Das wissen schlaue Handelsleute wohl, die — wofern sie nur einige Sicherheit bei dem Käufer zu haben

glau-

glauben — nichts lieber sehen, als wenn man auf Kredit nimt, und denselben nicht nur anbieten, sondern sogar aufdringen. Wer anschreiben läßt — sagen sie im Vertrauen — ist unser bester Kundmann.

Geld aufzunehmen und Schulden zu machen, heimlich, ohne Vorwissen des Mannes, wird sich keine ehrliebende Frau je erlauben; so wenig, als sie durch nachläßige Wirthschaft oder Verschwendung den Mann zu so bedenklichen Schritten nöthigen wird. Um dies zu vermeiden, muß ihre beständige Sorge darauf gerichtet sein, daß von dem zur Führung der Wirthschaft bestimmten Gelde immer etwas übrig bleibe, und ihre Kasse nie vor der Zeit erschöpft werde, wenn es auch mit Aufopferung einer und der andern Bequemlichkeit geschehen müßte.

Weise Eintheilung und Benutzung der Zeit ist eine Pflicht, von welcher eine Hausfrau sich durchaus nicht frei sprechen darf. Alle ihre Geschäfte müssen zur bestimmten Zeit geschehen, und zu einer gleichen Pünktlichkeit hält sie auch ihr Gesinde an. Sie ist nie verlegen wegen dessen, was sie thun soll, klagt nie über Langeweile, und weiß selbst in Erhohlungsstunden sich nützlich zu beschäftigen. Schauspielhäuser, Klubbs und dergl. sind ihr daher sehr entbehrlich, ob sie gleich eben nicht affektirt, eine Feindin davon zu sein, und bei gegebner Veranlassung sie zuweilen auch besucht; aber aus Mangel an Beschäftigung, aus Bedürfniß, sich zu belustigen, oder zu amüsiren (wie mans nennt), thut sie dies nicht, und sie wird daher nie eine leidenschaftliche Liebhaberin von solchen Vergnügungen. Am wenigsten läßt sie sich überreden, sich an den Spieltisch zu setzen; es müßte denn einmal aus Gefälligkeit gegen eine vertraute Gesellschaft geschehen, um die Zahl

voll zu machen; doch nie spielt sie um Geld. Das alles überläßt sie vielmehr den Damen, die nicht nöthig haben, Hausfrauen zu sein.

Kein häusliches Geschäft, es scheine so gering als es wolle, hält sie ihrer für unanständig. Sie wird freilich nicht die Arbeit der Mägde thun, und diese unterdeß müßig gehen, oder am Nähepult sitzen lassen; aber im Nothfall greift sie selbst mit an, wenn dadurch etwas zu ersparen und eine Arbeit, die sonst liegen bleiben würde, zu fördern ist. Ich kenne eine Frau, die bei einer ziemlich zahlreichen Familie nur Eine Magd — und auch diese nur mit Kummer und Noth — halten kann. Da nun die Magd bei ihren übrigen nöthigen Arbeiten nicht im Stande ist, die Wäsche für das ganze Haus allein zu besorgen, und die Frau sich schämt, mit ihr am Waschfasse zu stehen und ihr zu helfen: so läßt sie ihr Zeug auswärts waschen, unter dem Vorwande, sie könne den Seifengeruch im Hause nicht vertragen. Welche Oekonomie! — Eben dieselbe ist eine sehr eifrige — Romanenleserin und eine erstaunend gelehrte Frau.

Es ist aber nicht genug, daß die Hausfrau das Wirthschaftswesen verstehe und in gehöriger Ordnung halte; sie muß auch durch ein ihrem Stande gemäßes **würdiges Betragen dem Manne Ehre machen**, und das wirklich zu sein sich bemühen, was Luther in seiner Bibelübersetzung mit dem Ausdruck **Hausehre** (d. i. Hausfrau, Ps. 68, V. 13.) so schön angedeutet hat. Sonst ist sie, bei jenen Eigenschaften allein, nichts weiter, als eine gute ehrliche Haushälterin — immer viel werth! doch nicht das ganz, was sie ihrer Bestimmung nach sein soll. Der Mann verlangt mit

Recht, daß die Gattin in seiner Abwesenheit seine Person mit Würde repräsentire, und auch in seiner Gegenwart sich so zu benehmen wisse, daß er nicht alle Augenblicke durch Winke und Worte sie zurecht weisen, oder in Gesellschaften über ihre Fehler erröthen darf. Um sich dies feine Gefühl des Schicklichen und Anständigen zu erwerben, muß sie schon als Mädchen alle Gelegenheit benutzen, ihren Verstand durch Lectüre zu bilden und durch Umgang mit gebildeten Personen ihre Sitten zu verfeinern. Es gibt junge Frauenzimmer, die lieber mit Leuten niedrigen Standes umgehen, weil sie allen Zwang hassen, und sich da nicht zu geniren brauchen, die aber alsdann auch in die gröste Verlegenheit gerathen, wann sie in die feinern Zirkel — nicht etwa der höhern Stände, sondern nur — des Mittelstandes eintreten. Diese Schüchternheit wird nachher schwer abgelegt, und sie ist die Quelle der mancherlei Verstöße gegen Schicklichkeit.

Das Talent einer gebildeten Hausfrau zeigt sich hauptsächlich bei der Gelegenheit, wenn sie eine Gesellschaft bei sich zu bewirthen hat, wo sie eben so wol die Gäste angenehm zu unterhalten, als auch die Tafel — bei aller Wirthlichkeit — geschmackvoll anzuordnen wissen muß. Alle dabei vorfallende Geschäfte verrichtet sie mit einer Ungezwungenheit und Leichtigkeit, daß sie ihr gar keine Mühe und Anstrengung zu kosten scheinen; alles geschieht ohne Geräusch, ohne ängstliches Hin- und Herlaufen. Sie verläßt die Gesellschaft nicht Stundenlang, um die Küche zu besorgen, sondern nur auf Augenblicke, um zu sehen, ob und wie ihre Anordnungen befolgt werden. An einem solchen Tage verkündigt ihr stets heitrer Blick die innere Freude, die es ihr macht, ihre Gäste bei sich zu sehen,

und kein Vorfall, er sei so unangenehm, wie er wolle, verstimmt ihre gute Laune. Ueber Tische fällt sie den Gästen weder durch beständiges und zudringliches Nöthigen beschwerlich, noch läßt sie es an Aufmerksamkeit fehlen, das etwa Mangelnde sogleich herbei zu schaffen und den Bitten des Gastes zuvor zu kommen. Kurz, sie bemühet sich auf alle Weise, die Gesellschaft in guter Stimmung zu erhalten und den Hauptzweck der Zusammenkunft — Genuß des geselligen Vergnügens — so weit dies von ihr abhängt, aufs beste zu befördern.

Endlich ist die Hausfrau auch noch Vorsteherin des Gesindes, vornämlich des weiblichen, und hat als solche einige wichtige Pflichten und Klugheitsregeln zu beobachten. Sie muß zuerst die Eigenschaften kennen, die ein guter Dienstbote an sich haben soll, und diese sind: Geschicklichkeit in Verrichtung der Dinge, wozu man ihn brauchen will; Arbeitsamkeit, Willigkeit und Gehorsam zur Vollziehung der Befehle der Herrschaft; unbestechliche Treue und Ehrlichkeit; Keuschheit; Verschwiegenheit; Gelehrigkeit und Bereitwilligkeit das zu lernen, was er noch nicht weiß, in so fern es zu seinem Dienst gehört.

Man wird freilich selten diese Eigenschaften alle und in dem Grade in Einer Person vereinigt finden, wie man es wünschen möchte. Indessen muß man zufrieden sein, wenn sie nur überhaupt ein sittlich gutes Betragen zeigt, und nicht gar zu einfältig ist, um noch Belehrungen annehmen zu können.

Es komt hauptsächlich der Hausfrau zu, das weibliche Gesinde zu miethen. Die Klugheit erfordert, daß man kein Mädchen ohne ein sichres Zeugniß von

ihrem

ihrem Wohlverhalten in Dienst nimt. Es würde sehr viel dazu beitragen, gutes Gesinde zu erhalten, wenn man diese Regel durchgängig und streng befolgte, und wenn Niemand einen Dienstboten annähme, der nicht ein schriftliches Zeugniß von seiner vorigen Herrschaft, oder, Falls er noch nicht gedient hat, von einer glaubwürdigen Person (etwan dem Prediger) aus dem Orte seines Aufenthalts mitbrächte. — Eins der unfehlbarsten Mittel, gutes Gesinde zu bekommen, ist, daß man sich dasselbe selbst zuzieht. Man nimt z. B. ein armes Mädchen von 8 : 10 Jahren ins Haus, versorgt es mit Nahrung und Kleidung, schickt es in die Schule, sucht soviel als möglich das Herz zum Guten zu bilden, und auf diese Art einen brauchbaren und wohlgesinnten Dienstboten aus ihm zu machen. Ausser der Schulzeit kann man es schon zu kleinen Diensten, wozu seine Kräfte hinreichen, gebrauchen, und es sich so nach und nach, wie man zu sagen pflegt, an die Hand gewöhnen. Eine solche Erziehung junger Dienstboten hat mehrere in die Augen fallende Vortheile, unter andern auch den, daß man sich gegenseitig besser kennen und — ertragen lernt. Mit dem sechszehnten Jahre, oder überhaupt, wann der Zögling im Stande ist, alle zum Dienst gehörige Geschäfte und Arbeiten ordentlich zu verrichten, würde er dann förmlich gemiethet werden können.

Ungerecht und unklug ist es, einer andern Herrschaft ihr Gesinde abspenstig zu machen, es an sich zu locken und zu seinem Dienst zu bereden. Wer das thut, bekomt sicherlich keinen guten Dienstboten, denn es ist natürlich, daß ein solcher, wenn er durch Schmeicheleien und Versprechungen gleichsam angeworben ist, sich nachher darauf stützen und sich gegen seine Herr-

schaft allerlei ungebürliche Freiheiten herausnehmen wird, in der Meinung, er sei ihr unentbehrlich. — Man vermeide vielmehr selbst den Schein einer Abwendigmachung aus fremdem Dienst, und erkundige sich sorgfältig nach den Ursachen, warum die Person, die in unsre Dienste treten will, die erstere Herrschaft verläßt.

Bei dem Miethen muß man genau bestimmen, so wol einer Seits, was der Dienende zu thun hat, als auch was er andrer Seits dafür an Lohn ꝛc. bekommen soll, um allem Anlaß zum Mißvergnügen und zu Streitigkeiten vorzubeugen.

Das gute Betragen des Gesindes gegen die Herrschaft und sein Diensteifer hängt großen Theils von der Behandlung ab, die ihm von der Herrschaft widerfährt. Es müßte schon ein sehr verworfenes und in Untugenden verhärtetes Geschöpf sein, das gefühllos gegen Güte und Wohlwollen eine liebreiche Begegnung mit Troß und Widerspenstigkeit erwiedern sollte; aber auch im Gegentheil: welche Tugend, welcher hohe Grad von Geduld gehört dazu, offenbare Mißhandlungen einer tyrannischen Herrschaft gelassen zu erdulden? — Eine gute Herrschaft bekomt gewiß auch gute Diener; doch muß sie nicht bloß gut, sie muß auch verständig sein, und ihre Untergebenen mit Klugheit zu regieren wissen, denn Güte ohne Weisheit ist Schwäche, und die Versuchung, die Schwäche der Herrschaft zu mißbrauchen, ist für den Dienenden gemeiniglich zu groß, als daß er ihr widerstehen könte.

Die Art, wie eine Hausfrau mit ihren weiblichen Dienstboten umgehen und dieselben behandeln soll, ergibt sich am besten aus dem Verhältniß, worin sie sich zu ihnen zu betrachten hat, und dies ist das Verhältniß

niß einer Mutter zu ihren Kindern, daher sie auch den ehrwürdigen Namen Hausmutter führt. Als solche hat sie das Recht, dem Gesinde zu befehlen und von ihm Gehorsam zu erwarten; aber sie hat auch die Pflicht, mütterlich für das leibliche und geistige Wohl desselben zu sorgen und in ihrem Betragen Ernst mit Güte verbunden zu zeigen. Diese Pflicht gebietet so wol die Menschenliebe, als die Klugheit. Bedenke nur, daß es bloß Zufall — etwas von Menschen ganz Unabhängiges — ist, daß dein Dienstbote sich in der Nothwendigkeit befindet, dir dienen zu müssen, und daß du seine Herrschaft bist; es könte ja auch umgekehrt sein: du, der Dienende; jener, die Herrschaft. Wenigstens hast du nicht das mindeste dazu beigetragen, daß du das beßre Loos zogest. Versetze dich nun lebhaft in eine solche Lage, wo du gezwungen wärest, einem Andern zu dienen, denke nach, wie dir dann wol zu Muthe sein würde und wie du von deiner Herrschaft behandelt werden möchtest. — Wenn du bei dieser Betrachtung ganz unpartheiisch verfährst, so kann es nicht fehlen, du wirst folgende Pflichten der Herrschaft gegen ihr Gesinde gerecht und billig finden:

1) Siehe deine Dienstboten wie deine Mitmenschen an, die so gut, wie du, Ansprüche auf Lebensgenuß haben, denen aber das Schicksal (oder vielmehr die Vorsehung, aus weisen Ursachen) einen Stand angewiesen hat, worin sie diese Ansprüche weit weniger befriedigen und geltend machen können, als du; sie müssen also — ohne ihre Schuld — vieles entbehren, was du — ohne dein Verdienst — vielleicht im Ueberfluß hast. Sei nun bei dieser für dich so günstigen Vertheilung der Güter nicht hart gegen deine minder glücklichen Brüder und Schwestern; erleichtere ihnen ihr

Schicksal, so viel du kanst, durch Liebe, Freundlichkeit und Wohlthun; laß es sie nicht ohne Noth — durch übermüthige, stolze Begegnung — fühlen, daß sie unglücklicher sind, als du.

2) Gib ihnen, was ihnen zukomt, pünktlich und ordentlich, so daß sie in dieser Rücksicht keine gegründete Ursach zu klagen haben. Gesunde, wohlschmekkende, zur Sättigung hinreichende Kost ist ein Hauptumstand, worauf das Gesinde zu sehen pflegt, und das mit Recht, denn nur bei einer solchen Kost können sie Kraft und Lust zur Arbeit behalten. Gibt man sie ihnen nicht, so reizt man sie zum Naschen und Stehlen und ähnlichen Lastern. Manche Herrschaft, welche dem Gesinde kaum genießbare Speisen *) vorsetzen läßt, beschönigt ihren Geiz und Eigennutz mit dem Vorwande, man verwöhne die Leute nur, sie könten es ja doch nicht so gut haben, wann sie einmal ihre eigne Wirthschaft bekämen ꝛc. Aber hieraus folgt nur so viel, daß es eben nicht nöthig ist, dem Gesinde von dem, was auf den herrschaftlichen Tisch komt, zu geben, welches freilich in einer Haushaltung, wo man mehrere Dienstboten halten muß, zu kostbar sein würde. Da jeder vernünftige Wirth selbst dem Vieh das ihm zukommende Futter nach den erwähnten Eigenschaften — gesund und schmackhaft — in hinreichender Menge gibt: so ist man ja wol noch mehr verpflichtet, Menschen, die für uns arbeiten, menschliche Kost, wie sie sein soll, zu reichen. Auch muß man bedenken, daß, wenn sie auch in der Folge, nach Eintritt in den Ehe-

*) So kauft z. B. eine gewisse Hausfrau Butter auf Vorrath, läßt sie so lange liegen, bis sie halb verdorben ist, und gibt sie dann erst dem Gesinde, damit ihm der Appetit vergeht, davon zu essen.

Ehestand, wirklich keinen so guten und reichlich besetzten Tisch haben können, wie sie ihn bei der Herrschaft hatten, doch die Freiheit und der eigne Heerd ihnen hinlänglicher Ersatz dafür ist, und daß sie sich deshalb nicht wieder nach ihrem vorigen Zustand sehnen, oder mit ihrem gegenwärtigen unzufrieden sein werden.

3) Lege ihnen keine ungebürliche Lasten auf, keine Arbeit, die ihren Kräften nicht angemessen ist. Selbst von dem, was wir eigentlich mit Recht fordern können, müssen wir nachlassen, so bald wir sehen, daß ihre Gesundheit, oder gar ihr Leben dabei in Gefahr komt. Dies kann z. B. der Fall sein, wenn ungewöhnlich strenge Kälte oder Unwetter eintritt, wo ein Dienstbote seine Geschäfte im Freien verrichten, oder weite Wege thun soll u. dergl. m.

4) Sorge für ihre Pflege in Krankheit und für ihre Wiedergenesung. Es ist grausam, einen Menschen, der in unserm Dienste seine Gesundheit verloren hat, zu verstoßen und ihn seinem Schicksal zu überlassen. Können wir ihn in unserm Hause nicht behalten, so müssen wir für sein Unterkommen, für seine Pflege, Wartung und Heilung ausserhalb sorgen (wofern keine öffentliche Anstalt dazu da ist, und nicht etwan seine Verwandten im Stande sind, dies zu thun), ohne dieserhalb seinen Lohn nachher ihm zu verkürzen. Die Herrschaft kann ja wol einen solchen Verlust eher ertragen, als ein armer Dienstbote.

5) Sorge auch, so viel möglich, für ihre sittliche Bildung; stelle ihnen ihre Fehler und Schwachheiten auf eine sanfte und liebreiche Art vor, zeige ihnen die üblen Folgen davon und zugleich den Weg zur Beßerung. An Sonn- und Festtagen und in ihren Erhohlungsstunden — die man ihnen keinen Tag ohne die

dringendste Noth versagen darf — gib ihnen ein gutes, ihren Fähigkeiten und ihren Bedürfnissen angemeßnes Buch (wie z. B. das Beckersche Noth- und Hülfsbüchlein) in die Hände; doch gebrauche keine Art von Zwang, sie zum Lesen zu nöthigen.

6) Sei nie ihrer bessern Versorgung hinderlich, sondern befördere sie vielmehr. Niemand verliert gern einen guten Dienstboten, und es ist erlaubt, ihn durch rechtliche Mittel z. B. durch allmählige Erhöhung des Lohns, oder durch kleine ausserordentliche Geschenke an sich zu halten. Aber es wird niedriger Eigennutz, wenn man sich einer wahren Verbesserung desselben, z. B. der Gelegenheit zu einer vortheilhaften Heirath, entgegen setzt, und sie durch Ueberredung oder durch heimliche Ränke davon abzuhalten sucht. Je besser die Dienstboten in unserm Hause und durch unsre Vermittlung befördert werden, desto gewisser dürfen wir hoffen, an ihrer Stelle wieder andre gute zu bekommen.

7) Verlaß einen treuen Dienstboten im Alter nicht, solte er auch wenig oder gar nicht mehr zu wirklichen Diensten zu gebrauchen sein. Die Beweggründe zu dieser Pflicht der Menschlichkeit wird Jedem sein eigen Herz sagen.

Von den Klugheitsregeln, die eine Frau gegen das Gesinde zu beobachten hat, hier nur ein Paar der wichtigsten:

1) Rede nie mit ihnen, auch wenn du befiehlst, in einem stolzen, gebieterischen Ton, welcher nicht nur der weiblichen Sanftmuth ganz entgegen ist, sondern auch in dem Dienenden eine Art von Halsstarrigkeit erregt, oder doch einen Kaltsinn in dem Eifer, dir zu gefallen. Je weniger befehlshaberisch du dich zeigst, desto williger werden sie dir gehorchen, vorzüglich

lich wenn sie merken, daß nicht Schwäche von deiner Seite, sondern Menschlichkeit und Herzensgüte, die Quelle eines solchen Benehmens ist. — Wegen Fehler und Versehen mit dem Gesinde zanken, lärmen, es mit Schimpfworten überhäufen, das halte unter deiner Würde; verweise ihm seine Unart ernsthaft und nachdrücklich, aber ohne in Leidenschaft und Hitze zu gerathen, wobei du leicht Blößen gibst, die zu deinem Nachtheil gemißbraucht werden können. Das Gesinde schlagen ist pöbelhaft, und verräth eine niedrige Erziehung; auch hat ein so gemißhandelter Dienstbote das Recht, bei der Obrigkeit zu klagen. Wenn Worte zur Besserung nicht hinreichen, so opfre lieber einen Theil des Lohns auf, und entlaß den Widerspenstigen auf der Stelle.

2) Bei aller Leutseligkeit und Freundlichkeit gegen das Gesinde beobachte dennoch stets eine gewisse Zurückhaltung. Vertraue ihm nie deine Geheimnisse an, noch theile ihm deine Urtheile mit über deine Freunde, Nachbarn und Andre, als woraus leicht Klatschereien und mancherlei Verdrießlichkeiten für dich entstehen können. Ueberdies verlierst du durch eine solche Vertraulichkeit gewiß viel von der Achtung, welche das Gesinde dir schuldig ist.

Pflichten der Mutter.

Von sehr großer Wichtigkeit sind die Pflichten, welche eine Mutter gegen ihre Kinder zu erfüllen hat, denn darauf beruht das Glück künftiger Geschlechter. Sie ist die erste Erzieherin ihrer Kinder, und sie muß also wissen, was zu einer zweckmäßigen Erziehung in

den

den Jahren der Kindheit gehört, wie sie so wol den Leib als die Seele derselben vor schädlichen Eindrücken bewahren, und die Entwickelung der körperlichen und geistigen Kräfte der Natur gemäß befördern soll. Schon ehe das Kind geboren ist, muß sie ihre Aufmerksamkeit auf das Wohl desselben richten, wenn sie es nicht der Gefahr aussetzen will, Zeitlebens schwächlich zu bleiben, oder früh zu sterben. Alles, was der Gesundheit der Mutter selbst nachtheilig ist, schadet auch dem Kinde, während dieser Periode, z. B. enge und drückende Kleidung, (vorzüglich Schnürbrüste), hohe Schuhe; heftige Leidenschaften, Zorn, Furcht, Schreck ꝛc.; starke, erschütternde körperliche Bewegungen, z. B. Tanzen, schnelles Fahren auf holprichten Wegen, schweres Heben und Tragen. Schädlich ist hingegen auch Mangel an genugsamer Bewegung, der beständige Aufenthalt in Stuben und vieles Sitzen. — Kurz, sie muß in allen Stücken eine vernünftige Lebensordnung befolgen, um selbst gesund zu bleiben, dann hat sie von dieser Seite ihrer Pflicht gegen das Kind ein Genüge gethan.

Nach der Geburt wird das Kind von unwissenden Hebammen und Wärterinnen oft unschicklich behandelt, und dadurch der Grund zu unheilbaren Uebeln gelegt. Sie drücken z. B. den Kopf des Kindes, um ihm eine beßre Form zu geben u. d. m. Dies soll die Mutter nicht dulden, und es ist ihre Pflicht, daß sie sich vorher von allen dabei vorkommenden Umständen genau unterrichtet, damit sie selbst die nöthigen Verfügungen in dieser Rücksicht treffen kann. Die vollständigste Belehrung darüber gibt D. Struve in seinem Handbuche über die Erziehung und Behandlung der Kinder in den ersten Lebensjahren, Hannover 1798.

Weiche

Weiche Leinwand, über dieselbe feiner Flanell, ist die beste Bekleidung des neugebornen Kindes. Man umwickelt sodann den Leib mit einer Handbreiten gestrickten Binde so, daß keine Falten entstehen, und daß sie nicht im mindesten preßt. Die Arme und Beine dürfen aber nicht gewickelt werden. Den ganzen Körper schlägt man sodann in eine baumwollne Matratze ein, welche den Kopf unterstützt, und die schicklichste Erwärmung gibt. Nach acht bis zehn Wochen, wenn das Kind den Rücken und Kopf gerade halten kann, läßt man die Matratze weg; aber mit der Einwicklung fährt man noch bis zum halben Jahre fort. Strümpfe sind in dem ersten Jahre schädlich. Schuhe bedürfen sie nur dann, wann sie ganz allein gehen können; man läßt sie so weit und weich machen, daß sie die zarten Füße nicht drücken, und stopft sie inwendig mit Haaren oder dergl. aus, damit das Kind einen festen Tritt darin hat. Ueberhaupt muß alle Kinderkleidung die Eigenschaft haben, daß sie den Körper nicht in seinem Wachsthum und die Glieder nicht in ihren freien Bewegungen hindert. — Der Kopf muß in der ersten Zeit, so lange das Kind noch keine oder wenig Haare hat, eine leichte Decke haben, hauptsächlich bei kühler und feuchter Witterung im Freien. Hat es aber erst seine vollkommne natürliche Decke von Haaren, so bleibt die künstliche weg. Doch ist bei strenger Kälte im Winter eine Bedeckung von Filz und gegen die brennenden Strahlen der Sonne im Sommer ein Strohhut nothwendig. Das allzu kurze Abschneiden, oder gar Abscheeren der Haare schadet der Gesundheit, und kann gefährliche Folgen nach sich ziehen.

Die erste natürliche Nahrung der Kinder ist die Milch der Mutter, oder in Ermanglung derselben, die

Milch einer gesunden Amme. Nur Kränklichkeit und wirkliches Unvermögen soll die Mutter von der süßen Pflicht entbinden, ihr Kind selbst zu säugen; denn in diesem Falle ist freilich die Milch einer starken Amme besser, als die Milch der schwächlichen Mutter. Sieht man sich genöthigt, das Kind mit thierischer Milch zu ernähren, so muß man dafür sorgen, daß die Milch von einem gesunden, muntern, wohlgenährten Thiere und zwar immer von demselben — nicht bald von diesem, bald von einem andern — genommen werde; daß sie immer frisch und nicht durch langes Stehen sauer geworden sei; daß die Gefäße, worin man sie aufbewahrt, äusserst reinlich gehalten werden. Das Trinkgefäß selbst, woraus das Kind die Milch saugend in sich zieht, darf nicht von Zinn oder Blei sein; ein gläsernes ist zu dem Zweck am besten. Je fetter die Milch ist, desto mehr muß man sie mit Wasser verdünnen.

In den ersten acht Tagen gibt man dem Kinde durchaus nichts anders als Milch. Hat die Mutter oder Amme Milch genug, um das Kind zu sättigen, so muß es sich drei und mehrere Monate bloß damit begnügen. Sonst aber, wenn es sich an der Brust nicht sättigen kann, oder wenn es ganz ohne Brust aufgezogen wird, reicht man ihm auch früher andre Nahrungsmittel. Das gesündeste ist klein geriebner Zwieback oder harte Semmel in Milch und Wasser eingeweicht. Nach einem halben Jahre erträgt es magre Fleischbrühen, weiterhin auch zartes, weichgekochtes Gemüse und Obst. Wann es nicht mehr gesäugt wird, und Zähne hat, gewöhnt man es nach und nach an kräftige Hauskost und an Fleisch; aber schwer verdauliche Speisen, z. B. Mehlklöße, Zwiebeln, Kuchen,

Zuckergebacknes, geräuchertes und eingesalznes Fleisch ꝛc. dürfen nicht zu den gesunden Nahrungsmitteln für Kinder gerechnet werden. Das Getränk sei — nach dem Entwöhnen — reines Wasser. Man lasse das Kind, wo möglich, nicht zwischen dem Essen trinken, sondern erst, wann es gesättigt ist.

Der Schlaf eines gesunden Kindes pflegt in der ersten Zeit den grösten Theil seines Daseins auszufüllen, und dies ist auch zu seinem Wachsthum und Gedeihen höchst nothwendig. Man entferne daher alle äussere Hindernisse des Schlafs, z. B. zu große Wärme, Unreinlichkeit des Lagers u. dergl. Aber weiter sollte man auch nichts thun, als nur die Hindernisse des Schlafs — äussere und innere — entfernen, und nicht durch allerlei, wol gar gewaltsame Mittel die Kinder zum Schlafen nöthigen; dahin gehört unter andern das betäubende Singen, das schaukelnde Herumtragen, das heftige Wiegen. Es macht dies nicht nur einen schädlichen Eindruck auf die schwachen Nerven eines Kindes, sondern man verwöhnt sie auch damit, daß sie es dann immer so haben wollen, welches, vornämlich zur Nachtzeit, äusserst beschwerlich ist. Doch schadet ein mäßiges und sanftes Wiegen nicht; es scheint vielmehr eine heilsame Leibesbewegung zu sein. In dem ersten Vierteljahre wird der Schlaf nur durch schmerzhafte Empfindungen (Hunger, Krankheit ꝛc.) und durch äussere Stöhrungen unterbrochen, und man kann sicher schließen, daß dem Kinde nicht wohl sei, wenn es nicht schläft, oder daß irgend ein äusserer Reiz es davon abhalte. So wie es aber an Kräften zunimt, so verliert sich allmählig diese beständige Neigung zum Schlaf, und das Bedürfniß zu wachen zeigt sich bei ihm täglich etliche Stunden. Dann fange man

an,

an, es an bestimmte Zeiten des Schlafs zu gewöhnen, und vornämlich sehe man darauf, daß es des Nachts ununterbrochen schlafe. Zu dem Ende muß man nicht immer gleich bereit sein, es auf sein Geschrei oder Verlangen aufzunehmen, ihm zu Trinken zu geben u. s. w. Auch ist es gut, wenn entweder gar kein Nachtlicht brennt, oder wenigstens verdeckt, so daß es das Kind nicht sehen kann. — Bis ins dritte Jahr kann man ihm einen kurzen Nachmittagsschlaf erlauben. Das Aufwecken aus dem Schlafe muß ganz sanft und mit aller möglichen Behutsamkeit geschehen, damit das Kind nicht erschreckt oder gewaltsam erschüttert wird, welches sonst gefährliche Nervenzufälle veranlaßt. Auch darf das Kind beim Erwachen nicht gleich in ein helles Licht, oder gegen eine blendende Wand sehen. So bald es ausgeschlafen hat, muß man es aus dem Bette nehmen, oder es nöthigen, aufzustehen, und nicht dulden, daß es noch länger im Bette liegen bleibe. Uebrigens sind Matratzen bekantlich der Gesundheit zuträglicher, als Federbetten. Daß ein gesundes Schlafzimmer reine Luft haben und also bei Tage geöffnet werden müsse, ist ebenfalls bekant.

Ein nothwendiges Erforderniß, Kinder gesund zu erhalten, ist Reinlichkeit. Man wasche sie daher alle Morgen vom Kopf bis zu den Füßen mit kaltem Wasser, wodurch die Nerven am besten gestärkt werden. Nur in den ersten vier Wochen nimt man lauwarmes Wasser dazu; nachher gebraucht man von Tage zu Tage kühleres, bis sie sich endlich an kaltes gewöhnen. Doch muß man sie nicht gleich waschen, so wie sie aus dem Bette kommen, und wann sie noch warm sind; auch muß man geschwind dabei verfahren und die Haut zugleich reiben, damit sie bald trocken und warm werde.

de. Schwächliche Kinder wäscht man lieber gegen Abend, und legt sie dann gleich ins Bett. — Dies Waschen ist ein sichres Verwahrungsmittel gegen eine Menge von Krankheiten, womit Kinder und Erwachsene geplagt werden. Wenn es aber den beabsichteten Nutzen haben soll, so muß es alle Tage ohne Ausnahme geschehen; nur bei starken Katarrhen, Ausschlägen, Diarrhöen und Fiebern nimt man warmes Wasser, oder unterläßt das Waschen ganz.

Zu eben dem Zweck, die Haut der Kinder rein zu erhalten und ihre Gesundheit zu stärken, badet man sie wöchentlich ein Paarmal in lauwarmen Wasser. Kalte Bäder sind für Kinder, zumal für schwächliche, nicht zu empfehlen. Aber mit zunehmendem Alter kann man den Grad der Wärme immer vermindern. Im Sommer läßt man das zum Baden bestimmte Wasser den ganzen Tag in der Sonne stehen und durchwärmen. Regen- oder Flußwasser ist besser, als Brunnenwasser; kann man nur lezteres haben, so gießt man heißes, mit ½ Loth Seife und Weizenkleie abgekochtes Wasser hinzu. — In den ersten Monaten läßt man das Kind nicht länger als eine halbe Viertelstunde im Bade; dann gibt man von Woche zu Woche einige Minuten zu, so daß es am Ende des ersten Jahres über eine Viertelstunde darin bleibt. So lange es sich im Bade befindet, muß man den Körper beständig gelinde streichen und ihn mit einem Schwamm sanft abreiben. Nach dem Herausnehmen aus dem Bade muß man es so geschwind als möglich abtrocknen, und lieber im voraus warme Tücher bereit halten, um es gleich einzuwickeln und damit abzureiben. Unmittelbar nach dem Essen baden, ist ungesund.

Die Reinlichkeit und Gesundheit der Kinder wird vorzüglich auch dadurch befördert, daß man ihnen täglich weiße trockne Wäsche gibt, denn ein Kind dunstet weit mehr aus, als ein Erwachsner, und verunreinigt also auch die Wäsche eher.

Von dem dritten Monat an — im Sommer und bei guter Witterung noch früher — gewöhnt man das Kind an die freie Luft, und läßt es alle Tage unausgesetzt derselben eine Zeitlang — mit zunehmendem Alter und nach Beschaffenheit der Umstände von einer Viertelstunde bis zur Stunde und drüber — genießen.

Ueber die genaue Befolgung dieser und andrer Vorschriften muß die Mutter selbst wachen, und sie nicht der Willkühr fremder Personen überlassen. Eben so nothwendig ist die unmittelbare Aufsicht der Mutter in Betreff der sittlichen Erziehung der Kinder, worin durch das Gesinde, wenn man diesem freie Hand läßt, unersetzlicher Schade geschieht. Um hierin seine Pflicht zu erfüllen, muß man die Kinder so wenig, als möglich, mit dem Gesinde allein lassen; denn da dieses selbst fast allgemein schlecht erzogen ist, und die bessern Grundsätze der Erziehung nicht kennt: so ists natürlich, daß auch die Kinder von ihm schlecht erzogen werden, und mancherlei böse Gewohnheiten und Neigungen annehmen. Eine nachlässige und ungeschickte Kinderwärterin stiftet schon in Ansehung der körperlichen Erziehung großes Unheil, wenn nicht das Mutter-Auge überall wachsam ist; doch findet man unter dieser Klasse von Leuten noch eher eine gute Wärterin, als eine verständige Erzieherin. Die meisten sind voll groben Aberglaubens und voller Vorurtheile, wobei sie so hartnäckig beharren, daß sie keinen vernünftigen Vorstellungen Gehör geben. Was thut z. B. eine gewöhnliche

Wärterin, wenn das Kind schreiet? — Sie stopft ihm sogleich den Mund voll Zuckerwerk, oder was sie sonst an Nahrungsmitteln bei sich hat; oder sie hält ihm bald dies, bald jenes vor, und gibt es ihm in die Hand, wovon sie glaubt, daß es ihm angenehm sein werde, sollte es ihm auch noch so schädlich sein; oder sie sucht es durch überlautes Singen, durch Rütteln und Schütteln, durch heftiges Wiegen zu betäuben, u. d. m. Aber alles dies ist entweder fruchtlos, oder wenn sie ja ihren Zweck damit erreicht, so ist — wie man zu sagen pflegt — die Kur schlimmer, als die Krankheit.

Das Geschrei eines Kindes hat freilich mehrentheils seinen Grund in unangenehmen Empfindungen, die es dadurch anzeigen und um deren Abhelfung auffordern will; doch scheint es zuweilen nur eine bloße Kraftäußerung zu sein, so wie die heftigen Bewegungen mit den Armen und Beinen, wenn es sich vom Wickelbande frei fühlt, auch nichts anders sind. In den meisten Fällen ist das Schreien überhaupt mehr nützlich, als schädlich, denn es stärkt die Brust und die Lungen; es dient dem Kinde zu einer heilsamen Bewegung; es befördert den Umlauf des Bluts, den Abgang der Blähungen (die häufig Ursach des Geschrei's sind), die Ausdünstung der Haut; es zertheilt Stockungen und Anhäufungen im Unterleibe ꝛc. Das erste, was man bei dem Schreien eines Kindes zu thun hat, ist, daß man die Ursache zu erforschen sucht, welche bei einem sonst gesunden Kinde von folgenden eine zu sein pflegt: Verlangen nach der Brust, oder nach Nahrung; Verunreinigung; zu festes Wickeln; zu langes Liegen in Einer Lage. Findet sich keine dieser Ursachen, oder hat man die gefundne weggeschafft, so

bekümmre man sich nicht weiter um das fernere Schreien. Es wird um desto eher aufhören, je weniger man darauf achtet. Allein wenn das Geschrei mit Konvulsionen (Zuckungen) und andern bedenklichen Umständen begleitet ist, welche eine innere Krankheit vermuthen lassen: so muß man den Arzt um Rath fragen.

In der Folge, wenn das Kind anfängt, die Dinge um sich her zu unterscheiden, schreiet es oft, weil es dies und das haben will. Hier muß man ihm nie seinen Willen thun, wenn auch die Sache, die es begehrt, unschädlich ist; denn es muß frühzeitig lernen, daß es nichts durch Ungestüm und Geschrei erhalten kann, und es muß früh im Nachgeben und im Gehorsam geübt werden. Lieber lasse man es nicht zum Schreien kommen, und gebe ihm — wofern die Sache unschädlich ist — so bald man sein Verlangen bemerkt. Hat man es aber einmal abgeschlagen, so muß man auch standhaft dabei beharren, und sich schlechterdings durch nichts bewegen lassen, sein so ungestüm geäussertes Begehren zu erfüllen. Es ist nicht nöthig, daß man viel schelte, drohe, oder gar schlage, um es zur Ruhe zu bringen, sondern man darf nur ganz kaltblütig bleiben, damit es sehe, daß ihm alles sein Schreien nichts hilft, so wird es in Zukunft solche unnütze Mittel nicht weiter versuchen.

Gewöhnung zum Gehorsam ist der wichtigste Punkt in der ersten Erziehung, und gerade hierin versehen es weichmüthige Mütter am meisten. Allein sie sollten bedenken, daß sie selbst von unfolgsamen Kindern mehr, als die Väter und Andre, zu leiden haben, und sollten daher eben sowol aus Liebe zu sich, als zu den Kindern, den Gehorsam zum ersten und unverbrüchlichen Gesetz bei ihrer Kinderzucht machen. Man sieht oft

genug,

genug, daß Kinder ihrem Vater, ihren Lehrern und Aufsehern alle Folgsamkeit leisten, und nur der Mutter ungehorsam sind; warum? — Weil diese zu schwach war, ihren Lieblingen in den ersten Jahren der Kindheit irgend einen Wunsch zu versagen, weil sie dieselben auf alle Weise verhätschelte und verzärtelte, sie gegen verdiente Züchtigungen von Seiten des Vaters in Schutz nahm, ihnen heimlich erlaubte oder zuließ, was dieser ihnen abgeschlagen und verboten hatte u. s. w. Und der Dank für diese schwache Gutmüthigkeit, wann die Kinderchen heranwachsen? — Geringschätzung, Nichtachtung der mütterlichen Befehle, oft auch grobe Widersetzlichkeit und beleidigender Trotz.

Vergeßt es doch nicht, ihr zärtlichen Mütter, daß Gehorsam die nothwendigste Tugend der Kinder ist, und daß ihr es seid, welche den Grund dazu legen müssen. Gewöhnet sie vor allen Dingen, daß sie ihre Begierden beherrschen lernen, und dies geschieht, wenn ihr ihnen nicht alles gebt, was sie verlangen, am wenigsten das, was sie mit Ungestüm fordern. Verbietet und gebietet nicht zu viel, nicht ohne überlegt zu haben, daß ihr hinlänglichen Grund zu dem Verbot und Gebot habt, und daß ihr die Befolgung desselben auch durchsetzen wollt und könnt. Dann aber haltet auch darüber mit unerbittlicher Strenge, und widersetzt euch standhaft den ersten Versuchen eines Kindes, welches sich dem euch schuldigen Gehorsam entziehen will; die folgenden werden gewiß immer schwächer werden, und bald werden sie ganz aufhören. Schon der Gedanke, nicht gehorchen zu wollen, muß einem wohlerzognen Kinde fremd sein.

Um nicht zu oft verbieten zu müssen, entferne man, so viel möglich, die Dinge, welche die Begierde eines

Kindes reizen können, so wie überhaupt alles, was ein Verbot nöthig macht, vornämlich, so lange man es noch nicht von dem Nutzen oder Schaden der Handlungen belehren kann. Denn Anfangs wird es freilich dergleichen Verbote und Gebote für ganz willkürlich halten, und also nur aus Zwang gehorchen. Aber sobald es die Sprache verstehen lernt, muß man ihm — zwar nicht von allen, doch von einigen — Verboten und Geboten den Grund angeben, wenn es fähig ist, ihn zu fassen; es wird dann desto williger zum Gehorsam sein.

Man gewöhne die Kinder früh an einen anständigen Ton und an eine schickliche Behandlung. Zu dem Ende muß man hartes Anfahren, Schelten ꝛc., insonderheit bei kleinen Kindern, vermeiden. Man kann strenge sein, ohne zu solchen Mitteln seine Zuflucht zu nehmen, wodurch der zarte Sinn der Kinder gegen sanftere Eindrücke verhärtet wird. Da, wo man den ganzen Tag auf die Kinder los zankt, keift, oder gar schlägt, ist gemeiniglich auch schlechte Zucht.

Kinder wollen gern unterhalten und beschäftigt sein, so bald ihre Kräfte sich zu entwickeln anfangen. Man überlasse aber die Art der Unterhaltung und Beschäftigung weder dem Gesinde, noch den Kindern selbst. Jenes wird durch abgeschmackte Erzählungen sie furchtsam, abergläubisch und leichtgläubig machen; die Kinder, sich selbst überlassen, fallen auf mancherlei Thorheiten und schädliche Dinge. Es ist daher nothwendig, daß eine verständige Person diesen Thätigkeitstrieb der Kinder zu befriedigen und zu lenken suche, und wer hat wol mehr Verpflichtung dazu, als die Mutter? — Die mütterliche Liebe wird auch die damit verbundne

Last

Last am leichtesten ertragen, und sinnreich in Erfindung zweckdienlicher Mittel dazu sein.

Uebrigens sollte jede Mutter, welcher das Erziehungsgeschäft ihrer Kleinen nicht ganz gleichgültig ist, wenigstens eins der besten, eigends über diesen Gegenstand geschriebenen Bücher selbst besitzen, um es mehr als einmal lesen und sich von Zeit zu Zeit Rath daraus holen zu können. Ich schlage zu dem Ende zwei dergleichen vor: 1) Handbuch über die frühere sittliche Erziehung, zunächst zum Gebrauche für Mütter, in Briefen abgefaßt von Fr. W. Wedag, Leipzig 1795. Pr. 1 Rthlr. 2) Chr. Gotth. Salzmanns Krebsbüchlein, oder Anweisung zu einer unvernünftigen Erziehung der Kinder. Erfurth, neueste Ausg. 1792. Pr. 12 gl.

Pflichten der Hausmutter, als Krankenpflegerin.

Endlich ist die Hausfrau noch in demjenigen Verhältnisse zu betrachten, in welches sie bei Erkrankung eines der Mitglieder ihrer Familie tritt, in dem Verhältnisse einer sorgfältigen und verständigen Pflegerin des Kranken. Der Hausmutter liegt es vor andern ob, sich des Kranken anzunehmen, und wenn auch nicht immer unmittelbar selbst die Geschäfte einer Wärterin bei demselben zu verrichten, doch wenigstens eine genaue Aufsicht über die dazu bestellte Person zu führen, und dafür zu sorgen, daß diese nicht die Bemühungen des Arztes zur Wiederherstellung des Kranken durch ihr verkehrtes Benehmen fruchtlos mache. In der That ein nicht seltner Fall! Schon manches kranke Kind ward ein Opfer der Vorurtheile, des Aberglaubens, der Unwissenheit, der Nachlässigkeit derer, de-

nen die Pflege desselben und die Vollziehung der Befehle des Arztes aufgetragen war. — Es ist daher Pflicht der Hausfrau, daß sie sich von den Erfordernissen einer vernünftigen und zweckmäßigen Krankenpflege unterrichte, theils um desto besser beurtheilen zu können, welche Person sich zur Wartung eines Kranken schickt; theils um selbst dabei zu thun und anzuordnen, was nöthig ist, und auf genaue Befolgung der vom Arzte gegebnen Vorschriften zu halten.

Die Fürsorge für kranke Hausgenossen komt hauptsächlich dem weiblichen Geschlechte zu, denn das männliche ist weniger dazu fähig, und kann auch seiner Berufsgeschäfte wegen sich nicht wohl damit befassen; nur in seltnen Fällen bedarf man der Hülfe stärkerer Männer. Wenn nun die Hausfrau selbst die unmittelbare Pflege des Kranken nicht übernehmen kann, so muß eine fremde Person zur Wärterin gewählt werden, wobei man auf folgende Eigenschaften zu sehen hat: erstlich, daß sie vollkommen gesund und stark genug sei, die Beschwerden des Nachtwachens, das Heben und Aufhelfen des Kranken ꝛc. ertragen zu können — also weder zu alt, noch zu jung, sondern in mittlern Jahren. Zweitens, daß sie einen gesunden Menschenverstand und ein treues Gedächtniß habe; jenen, um die Vorschriften recht zu fassen und in dringenden Fällen auch ohne Rathgeber zu wissen, was zu thun sei; dieses, um richtig zu behalten, wenn der Arzt mehrere und verschiedne Verordnungen ertheilt, und sich darin nicht zu verwirren. Drittens, daß sie liebreich, mitleidig, nachgebend und geduldig sei. Kranke sind bekanntlich eigensinnig, verdrießlich, empfindlich, und ärgern sich über die geringsten Kleinigkeiten. Haben sie nun mit einer mürrischen Wärterin zu thun, so wird

das

das Uebel noch schlimmer, und die beste Arzenei und Pflege hilft nichts. Allein so weit darf ihr Mitleid und ihr Nachgeben nicht gehen, daß sie selbst in solchen Stücken dem Kranken willfährig ist, wo es ihm zum Schaden gereicht, z. B. wenn er nicht zugedeckt liegen, oder eine bittre Arzenei nicht einnehmen will. Hier muß sie standhaft, doch mit Sanftmuth, bittend und schonend, auf Befolgung der Vorschrift dringen. Denn die Arzenei muß dem Kranken pünktlich, nach Vorschrift des Arztes, gegeben werden. Die Wärterin darf sich durchaus keine willkürliche Abänderung weder in der Zeit der Darreichung, noch in dem vorgeschriebenen Maaße der Portion erlauben. Sie muß behutsam sein, daß bei dem Eingeben nichts verschüttet wird, oder in dem Löffel zurückbleibt; auch muß sie die Geschicklichkeit besitzen, dem Kranken das Einnehmen zu erleichtern, ohne jedoch im Wesentlichen von der Verordnung des Arztes abzuweichen. — Nur darin zeige sie ihr mitleidiges, menschenfreundliches Herz, daß sie alles, was ihn beunruhigt, entferne, ihm sein unbequemes Lager verbeßre, und ihn auf alle Weise zu erheitern suche, so gut es die Umstände erlauben. Viertens, die Wärterin sei nicht abergläubisch und von schädlichen Vorurtheilen eingenommen, sie wird sonst dem Kranken sympathetische, magische und andre lächerliche Mittel anrathen, und ihn wol gar durch Ankündigung böser Vorbedeutungen zu Tode ängstigen. Fünftens, sie sei wachsam. Es ist ihr freilich nicht zuzumuthen, daß sie mehrere Tage und Nächte hinter einander wachen soll, sondern sie muß mit einer andern Person abwechseln und wenigstens am Tage ruhen können, um des Nachts munter zu sein. Aber es gibt Leute, die so schlafsüchtig sind, daß sie sich in der Nacht

doch des Schlafs nicht erwehren können, ob sie gleich den Tag über nach Bequemlichkeit der Ruhe gepflegt haben. Diese taugen durchaus nicht zur Wartung eines Kranken. Sechstens, sie sei nicht waschhaftig. Eine Schwätzerin fällt dem Kranken durch ihr unaufhörliches Plaudern zur Last; sie hinterbringt ihm oft Dinge, die vor ihm verschwiegen bleiben sollten, und die ihm tödtlichen Verdruß verursachen; sie klatscht auch wol auswärts von Familien-Angelegenheiten, die sie in dieser Verbindung erfährt u. s. w. Siebentens, sie liebe die Reinlichkeit. Wenn sie selbst an und um sich keine Unsauberkeit duldet, so wird sie auch stets aufmerksam sein, allen Schmuz von dem Kranken und aus dem Krankenzimmer zu entfernen, welches zur baldigen Wiedergenesung nicht wenig beiträgt.

Auf die Beschaffenheit des Krankenzimmers komt hiebei ebenfalls viel an. Es ist für die Gesunden sowol, als für den Kranken besser, wenn dieser ein eignes Zimmer haben kann; ja, bei einer gefährlichen und ansteckenden Krankheit ist es dringende Nothwendigkeit. Ein solches Zimmer muß geräumig, hoch, der freien Luft zugänglich, nicht feucht, nicht dumpfig sein; es muß an einem geräuschlosen Orte liegen, wo der Kranke nicht durch Lärmen beunruhigt wird; im Sommer wähle man dazu — wofern man anders die Wahl hat — ein Zimmer gegen Mitternacht, im Winter gegen Mittag. Kein unnöthiger Besuch störe den Kranken in seiner Ruhe, und verderbe die Luft des Zimmers.

Das Lager des Kranken ist gewöhnlich ein Federbett, welches aber mancherlei Unbequemlichkeiten hat. Das Unterbett verschiebet sich bei der geringsten Bewegung

gung des Kranken, und wird, so weich und gut es auch gemacht ist, bald zusammengedrückt; es entstehen von dem Umherwerfen Falten, welche dem Kranken sehr beschwerlich sind, und das Durchliegen in einer langwierigen Krankheit verursachen. Ueberdies erhitzen die Federbetten sehr, und pressen dem Kranken ermattenden Schweiß aus. Deshalb sind Matratzen und mit Baumwolle durchnähete Decken vorzuziehen. Kann oder will man aber den Gebrauch der Federbetten nicht aufgeben, so nehme man wenigstens zum Krankenlager keine allzuweiche Betten, sondern das Unterbett sei ziemlich fest und derbe ausgestopft, damit der Kranke nicht tief einsinkt, das leinene Tuch breite man so glatt als möglich darüber, und um das Durchliegen zu verhüten, lege man noch eine weiche Thierhaut dem Kranken unter. Die Decke muß leicht und nur mit wenigen und feinen Federn gefüllt sein; in vielen Fällen ist eine bloße wollne oder baumwollne Decke nöthig. — Die Bettstelle darf nicht nahe an einer kühlen, oder gar feuchten Wand stehen, im Winter nicht in der Nähe des Ofens, und nie so, daß Zugluft oder kalte Luft den Kranken unmittelbar treffen kann.

Für reine, mäßig warme Luft muß man unausgesetzt Sorge tragen. In einem Krankenzimmer kommen viele Dinge zusammen, welche die Luft geschwinder und mehr verunreinigen, als da, wo Gesunde sich aufhalten. Vortreffliche Reinigungsmittel sind die Ventilators, die man oben in den Fenstern anzubringen pflegt, und die nie zugemacht werden dürfen. Sonst muß man täglich ein Paarmal Fenster und Thüren öffnen — nur daß der Kranke der Zugluft dabei nicht ausgesetzt werde — um die Luft zu verbessern. Die Nachtgeschirre müssen gleich, so wie sich der Kranke derselben

be-

bedient hat, ausgeleert werden; das Zudecken derselben ist nicht hinreichend, um die vergiftenden Ausdünstungen davon zu verhindern.

Eben so nöthig ist es, den Kranken selbst und sein Lager stets reinlich zu halten. Nach jedem starken Schweiße zieht man ihm ein gehörig durchwärmtes weißes Hemde an. Ein altes Vorurtheil will zwar, daß keinem Kranken ein weißes Hemde, oder ein weißer Bettüberzug gegeben werden dürfe; aber das ist falsch. Bekomt der Kranke nicht öfters ganz reine Wäsche, so wird er durch seine eigne Ausdünstung wieder angesteckt, wenn er auch schon auf dem Wege der Besserung war. Nur die Vorsicht muß man dabei gebrauchen, daß die frische Wäsche vollkommen trocken und gut durchgewärmt sei. Die Reinlichkeit muß sich auf alles, was der Kranke im Gebrauch hat, erstrecken; so muß man z. B. die Löffel, womit er die Arzenei einnimt, jedesmal wieder reinigen, theils weil ihm sonst durch die Unsauberkeit die Arzenei leicht verekelt wird, theils weil scharfe Arzeneien das Metall auflösen, und dadurch dem Kranken Schaden zugefügt werden kann.

Was die Nahrung des Kranken betrifft, so gilt davon die allgemeine Regel, die man durchaus nicht übertreten darf: man nöthige den Kranken nie, wider seinen Willen Speise zu sich zu nehmen. Es ist ein Wink der Natur, daß der Kranke nicht essen soll, wenn er keinen Appetit hat, und es ist gewiß schädlich, wenn er diesem Wink nicht folgt. Zuweilen hat aber auch der Kranke einen widernatürlichen Appetit, eine Art von Heißhunger, der aus einer Schärfe im Magen entsteht, und in diesem Falle darf man — wenigstens ohne Vorwissen des Arztes — seine Eßlust nicht befriedigen.

digen. Ein so ausserordentlich starker Appetit pflegt sich auch bei Widergenesenen nach einer langen entkräftenden Krankheit einzustellen, den man ja mäßigen und einschränken muß, denn der geschwächte Magen verträgt noch nicht viel Speisen, und die Ueberladung desselben verursacht gefährliche Rückfälle der Krankheit. Ueberhaupt muß man einem Kranken, wenn er auch essen kann und darf, niemals viel auf einmal geben. Freunde und Bekante schicken ihm wol in guter Meinung ein herrlich zubereitetes Gerichte, das seine Eßlust reizt, und ihn verführt, mehr zu essen, als ihm dienlich ist. Solche verführerische Gerichte müssen ihm entweder gar nicht einmal vorgesetzt werden, oder man gibt ihm nur eine kleine Portion davon, die auf keinen Fall schädlich werden kann. Hat der Kranke nach dieser oder jener Speise ein besonderes Gelüste, so frage man lieber den Arzt erst um Rath, ehe man sein Verlangen befriedigt. Es kann sein, daß dies Gelüste einen Naturtrieb zum Grunde hat, der dadurch ein Genesungsmittel anzeigt; aber es kann auch von bloßer Laune und von Eigensinn herkommen, und auf wirklich schädliche Dinge gerichtet sein, welches man der Beurtheilung des Arztes überlassen muß. So komt es auch nur diesem zu, die Art der Speisen zu bestimmen, die einem Kranken dienlich sind, und diese Vorschriften müssen mit aller Strenge gehalten werden. Was der Gesunde — wofern er nicht eine recht starke Verdauungskraft hat — meiden muß, das muß noch viel mehr der Kranke meiden: Fettigkeiten, schwerverdauliche Gemüse, Mehlspeisen, Kuchen und dergl. Um das, was er genießt, gut verdauen zu können, muß er langsam essen und alles recht klein kauen.

Die meisten Kranken empfinden mehr Durst als Hunger, ein Zeichen, daß ihnen das Trinken zuträglicher ist, als das Essen. In der That darf man nicht nur, sondern man soll jeden Kranken trinken lassen, so viel er will; doch muß das Getränk selbst von der Beschaffenheit sein, daß es ihm nicht schadet, worüber der Arzt ebenfalls zu entscheiden hat. Frisches reines Quellwasser wird in den mehresten Fällen das beste sein, was man ihm geben kann.

Von großer Wichtigkeit ist es, daß der Kranke täglich Leibesöffnung habe. Wenn er auch wenig oder gar nichts in ein Paar Tagen isset, so kann er deswegen doch der Leibesöffnung nicht entbehren, denn Magen und Gedärme enthalten immer noch Unreinigkeiten genug, die weggeschafft werden müssen. Fehlt also die Leibesöffnung auch nur Einen Tag, so darf dies dem Arzt nicht verschwiegen werden, welcher dann die nöthigen Mittel verordnen wird.

Zu den größten Leiden des Kranken gehört der Mangel an Schlaf. Erschöpft von vielen durchwachten Nächten, wünscht er sich nichts sehnlicher, als einige Stunden Ruhe, und doch wagt es selbst der Arzt nur selten und in dringenden Fällen, ihm mit Hülfe der Kunst diese Ruhe zu verschaffen, denn alle Schlafbringende, oder sogenante Ruhemittel sind betäubend und können leicht, wenn sie nicht mit Vorsicht gegeben werden, schlimme Folgen, ja gar den Tod nach sich ziehen. Deshalb muß man durchaus nicht verstatten, daß ein Andrer als der Arzt, dergleichen Mittel verordne und dem Kranken reiche. Kinderwärterinnen pflegen gar zu gern bei unruhigen schreienden Kindern mit einem Ruhepülverchen oder Säftchen bei der Hand zu sein,

wo=

wodurch sie nicht selten das schlafende Kind zur ewigen Ruhe bringen. Diese unzeitige Dienstfertigkeit muß die Hausmutter mit aller Strenge verbieten und vorzüglich auch darüber wachen, daß solche Mittel nicht heimlich beigebracht werden. — Aber alles, was man thun kann, um den — oft nur leise — schlummernden Kranken in der Ruhe zu erhalten, das muß man thun, folglich auch alles Geräusch, das ihn wecken könnte, sorgfältig verhüten; die Wärterin darf z. B. nicht etwan, während der Kranke schläft, das Zimmer aufräumen und d. m. Sie muß Acht geben, daß den Schlafenden kein Ungezieser (Fliegen, Mücken ꝛc.) störe, und daß er sich nicht beim Herumwerfen zu sehr entblöße und sich verkälte.

Höchst gefährlich ist im Gegentheil ein widernatürlicher, tiefer, ungewöhnlich lange anhaltender Schlaf. Hier darf man nicht säumen, den Arzt zu Hülfe zu rufen.

So wie man für die körperliche Ruhe des Kranken auf alle Weise sorgen muß, eben so auch für die Ruhe der Seele; mit andern Worten: man muß ihn vor allen Leidenschaften und Affekten zu bewahren suchen. Durch heftige Gemüthsbewegungen wird die Krankheit mehr verschlimmert, alsdurch äussere Ursachen. Aengstliche Furcht vor dem Tode bringt wirkliche Todesgefahr. Es ist daher äusserst unvorsichtig, den Kranken mit unzeitigen Vorherverkündigungen des Todes zu ängstigen, ihm abergläubische Ahndungen und Träume zu erzählen, durch bedenkliche Mienen und Gebehrden, durch Weinen und Wehklagen sein Gemüth zu beunruhigen. Man verhüte ferner alles, was ihn in plötzliches Schrecken setzen kann. Die Wärterin sei vorsichtig, daß sie nichts

fallen lasse oder zerbreche, wodurch der Kranke erschreckt werde. Sowol angenehme als unangenehme Nachrichten, die einen starken Affekt (heftige Freude oder Traurigkeit) erregen können, verschweige man vor ihm.

Die Anwendung dieser allgemeinen Regeln auf die Pflege in besondern Krankheiten ist leicht. Wenn z. B. die allgemeine Vorschrift sagt, man solle keinen Kranken heiß, sondern nur mäßig warm halten; so versteht sich von selbst, daß dies ganz vorzüglich von hitzigen Krankheiten gelten müsse. Es gehört zu den gewöhnlichen, höchst schädlichen Vorurtheilen der Wärterinnen, wenn sie meinen, ein am hitzigen Fieber darnieder Liegender könne nicht warm genug gehalten werden; man müsse das innerliche Gift durch Hitze heraustreiben und d. m. Gerade das Gegentheil: nur Kühlung erleichtert die Krankheit, und befördert die Genesung des Kranken — kühle Luft im Zimmer, ein kühles (nicht erhitzendes), Lager, kühle Getränke.

Fast bei keiner Krankheit zeigt sich der Aberglaube und die Quacksalberei so geschäftig wie bei kalten oder Wechselfiebern, zu deren Vertreibung eine Menge geheimer Mittel angepriesen werden, die aber, weil sie von keinem verständigen Arzt herkommen, immer verdächtig sein müssen. Es ist daher Pflicht der Hausmutter, daß sie dergleichen Mittel in keinem Falle anzuwenden erlaube, sollten sie auch noch so viel Empfehlung haben; wenigstens muß sie erst einen ordentlichen Arzt dabei zu Rathe ziehen.

Kinderkrankheiten erfordern hauptsächlich die pflegende Hand und das wachende Auge der Mutter; auch wird die mütterliche Zärtlichkeit ihre Lieblinge gewiß nicht

nicht Fremden allein zur Wartung überlassen. Vor andern wird sie diese Pflicht erfüllen, wenn die Blatternpest gleich einem Würgengel in die Wohnungen dringt, und die Kinder zu morden droht. Sie lasse sich durch kein Vorurtheil abhalten, dieser Pest ihr tödtendes Gift durch freiwillige Einimpfung zu benehmen. Sodann befolge sie die Vorschriften, welche einer unsrer einsichtsvollesten Aerzte in Ansehung des Verhaltens bei dieser Krankheit gegeben hat. Schon beim Anfange des Blatternfiebers darf der Kranke kein Fleisch, keine Suppe, kein warmes Getränk mehr genießen. Alles, was er zu sich nimt, muß kalt sein. Vorzüglich ist nöthig, daß er oft, aber nicht viel auf einmal trinke, Wasser mit Citronensaft, oder Himbeerensaft, oder Honigessig vermischt; zur Abwechslung auch kalten Thee mit Citronensaft und etwas Zucker. Das Zimmer muß kühl sein, aber nicht kalt; auch muß es öfters mit Essig besprengt werden. Wenn es nicht gegen Norden liegt, so muß das Eindringen der Sonnenstrahlen durch die Fenster verhindert werden; sonst gehen gutartige Blattern leicht in bösartige über. Das Bette des Kranken muß so stehen, daß seine Augen nicht gegen die Fenster und überhaupt nicht gegen das Licht sehen. Mehr als höchstens zwei Kranke können nicht ohne Gefahr in Einem (zumal engen!) Zimmer beisammen sein. Alle Federbetten müssen wegbleiben. Der Kranke liege auf einer Matratze, und sei mit einer leichten wollnen Decke bedeckt. Kopfkissen mit Federn ausgestopft veranlassen eine Menge Blattern im Gesicht und am Kopfe. Vor dem Ausbruch der Blattern werden die untern Theile des Leibes in erwärmten Flanell eingewickelt, so entstehen desto weniger Blattern am Kopfe und am Oberleibe. Die Füße muß

 man

man so viel als möglich warm halten, und deshalb dem Kranken von Zeit zu Zeit einen erwärmten und in eine Serviette gewickelten Backstein oder dergl. an die Füße legen. Sehr schädlich ist es, wenn das Bette an der einen Seite gegen eine kalte Mauer steht. Ausser den zur Wartung nöthigen Personen muß sich Niemand lange im Zimmer aufhalten, um die Luft nicht zu verderben. Von der Zeit an, da die Blattern ausbrechen wollen, ist etwas mehr Wärme nöthig, als im Anfange, vorzüglich aber muß der Zugang der kalten Luft verhütet werden. Die Blattern dürfen nicht aufgestochen oder aufgeschnitten werden, denn dies hat nebst andern schädlichen Folgen auch die, daß tiefe Narben entstehen. Der Zeitraum der Abtrocknung der Blattern ist der gefährlichste, auch schon darum, weil der Kranke seinem Gefühl nach ausser Gefahr zu sein glaubt, und sich der strengen Diät nicht mehr unterwerfen will. Allein es müssen alle obige Verhaltungsregeln fortgesetzt beobachtet werden; doch kann man um die Mittagszeit bei warmer Witterung das Fenster öffnen. Die Wäsche des Kranken werde öfters gewechselt, und der Körper desselben vermittelst eines Schwammes mit lauwarmen Wasser abgewaschen. Nach völliger Abtrocknung der Blattern sind lauwarme Bäder sehr dienlich.

Ein ähnliches Verfahren beobachtet man bei den Masern und dem Scharlachfieber.

In Ansehung der wiedergenesenden Kranken überhaupt hat man dafür zu sorgen, daß sie noch so lange, als der Arzt es nöthig findet, den Gebrauch der Arzeneien fortsetzen, genaue Diät beobachten, und von den Wärterinnen nicht vernachlässigt werden. Der

Ge-

Genesende bedarf öfters noch mehr Wartung und Aufsicht, als der Kranke, der, so lange er das Bette hüten mußte, nicht so leicht den Vorschriften des Arztes zuwiderhandeln konte, als bei Zunahme der Kräfte, die ihm verstattet, in der Stube oder im Hause umher zu schleichen. Und Rückfälle, die durch Uebertretung der vorgeschriebnen Ordnung entstehen, sind gemeiniglich weit schlimmer, als die erste Krankheit.

Derjenige, welcher die Pflege und Wartung der Kranken übernimt, muß aber auch auf seine eigne Gesundheit Rücksicht nehmen (zumal bei ansteckenden und gefährlichen Krankheiten), und zu dem Ende gewisse Vorsichtsregeln beobachten, wohin gehört: 1) daß er nie im Krankenzimmer esse, oder trinke; nicht einmal den Speichel darf er hinunter schlucken, sondern er muß ihn jedesmal auswerfen, denn in allen diesen Fällen komt verdorbne Krankenluft mit in den Magen. 2) Vor dem Essen wasche er seine Hände, und spüle den Mund mit Wasser und Essig aus. 3) Er sei streng gegen sich selbst in der Diät, überlade den Magen nicht, genieße nicht schwerverdauliche Speisen, keine warmen Getränke ꝛc. 4) Oefteres Wechseln der Wäsche und Reinlichkeit in der Kleidung überhaupt ist ein nothwendiges Stück zur Erhaltung der Gesundheit. Dicke wollne Kleider und Pelzwerk nehmen die giftigen Ausdünstungen sehr leicht an, und bringen sie in den Körper dessen, der damit bekleidet ist; sie sind also zu meiden. 5) Er hüte sich, in Schweiß zu gerathen, denn durch die geöffneten Schweißlöcher dringen die schädlichen Dünste leicht ein; hauptsächlich nähere er sich schwitzend nicht dem Bette und Körper des Kranken, sondern er trockne sich vorher ab, und suche allmählig wieder kühl zu werden. 6) Wenn er nahe

bei dem Kranken ist, dessen Bette lüftet und aufdeckt ꝛc., so halte er den Athem an sich, und wenn es lange dauert, so athme er seitwärts, abgewandt von dem Kranken, oder trete erst etliche Schritte zurück. Ein mit Weinessig angefeuchteter Schwamm, den man im Munde hält, ist eins der wirksamsten Mittel gegen die Ansteckung. 7) Furcht und Ekel vor der Krankheit unterdrücke er ganz, denn sie können allein, selbst ohne Ansteckung, eine Krankheit verursachen.

Anhang.

Anhang.

Schilderung
einiger musterhafter Frauen,

aus dem wirklichen Leben genommen und zur Nachahmung aufgestellt.

Es ist noch übrig, daß wir die Pflichten eines Frauenzimmers, wie sie jezt sind vorgetragen worden, auch an den Beispielen solcher würdigen Frauen zeigen, die sie wirklich ausübten, und dadurch nachahmungswerthe Muster für Personen ihres Geschlechts wurden. Wohl den Töchtern, die keiner fremden Muster zu ihrer Ermunterung bedürfen! —

Ein bekanter und geschäzter Schriftsteller entwirft von der im J. 1787 verstorbnen Gattin des Pfarrers Kunze in Knippelsdorf, im Fürstenthume Querfurt, ein reizendes Gemälde, welches in einer kleinen Gallerie guter Hausfrauen billig eine der ersten Stellen einnimt. Ich möchte sie, sagt er, zum Vergnügen der Leserinnen gern so schildern, wie sie war; wenn die weibliche Vollkommenheit nicht das Eigne hätte, daß sie sich in tausend kleine Züge zerstreuet, die wie ein sanfter Regen desto mehr Glück und Wonne über eine Familie verbreiten, je weniger Auffallendes sie dem Auge des fremden Zuschauers darbieten. Ich kann daher

blos im Allgemeinen sagen, daß ich die schönen Tugenden und Talente, welche eine gute Gattin, Mutter, Hausfrau und Gesellschafterin zieren müssen, nicht leicht bei Einer Person so vereinigt gefunden habe, wie bei ihr. Das beständige Ziel ihrer Wünsche war: die Zufriedenheit ihres Mannes. Häusliche Verdrüßlichkeiten erfuhr er gemeiniglich erst, wann sie dieselben durch ihre Klugheit beigelegt hatte, und sie studirte recht darauf, ihm täglich neue Freuden zu machen. Die Mutterpflichten waren so ein angenehmes Geschäft für sie, daß sie dieselben gegen die Zöglinge (denn ihr Gatte unterhielt ein kleines Erziehungsinstitut) so redlich erfüllte, wie gegen ihre leiblichen Kinder. Das Gesinde wußte sie, ohne gebietrisches Wesen, durch Sanftmuth und Güte zu regieren, sorgte für dasselbe wie eine Mutter, und gieng ihm fast bei jedem Hausgeschäft voran; indem eine unverzärtelte Gesundheit und anhaltende Uebung ihr die Arbeit zum Spiel machte. Sie war Meisterin in der Küche; in der Fertigkeit im Spinnen, Nähen und andern weiblichen Künsten konte sie es mit Tausenden aufnehmen; und unter ihrer Aufsicht sah man das Vieh vortrefflich gedeihen. Dabei wußte sie sich als Gesellschafterin auch im glänzendsten Zirkel mit Anstand zu zeigen, und bewies im näheren freund-

schaftlichen Umgange ein treues Herz, ohne alle Falschheit und Hinterhalt. Gern hätte sie alle Thränen der Leidenden abgetrocknet, alle betrübte Herzen getröstet, allen Hülfsbedürftigen geholfen, wenn ihr Vermögen dem Willen gleich gewesen wäre. — Und ein solches Weib mußte der Mann in der Blüthe des Lebens, im 36sten Jahre ihres Alters, verlieren!

Einer andern würdigen Frau, Henriette v. Steindel, geb. v. Minkwitz in Sachsen, setzte ihr eigner Gatte ein verdientes öffentliches Denkmal seiner Liebe und Hochachtung. „Sie genoß eine vortreffliche Erziehung; aber sie benutzte auch selbst jede Gelegenheit, den Verstand hell und das Herz empfänglich für alles Gute zu machen. Sie besaß eine nicht gemeine Fassungskraft, verbunden mit der liebenswürdigsten Sanftmuth des Geistes. Dies war es, was ihre Lehrer aufmunterte, ihre Wißbegierde bestens zu befriedigen. Ihr vortreffliches Talent zur Musik brachte sie auch darin ziemlich weit, und ein sanfter Silberton der Stimme war ein natürlicher Abdruck ihrer erhabnen und feinen Empfindungen. Oft glänzte noch eine stille Thräne im blauen Auge, wann sie nach einem rührenden schönen Liede mich ansah. Mit treuer Sorgfalt

führte sie, bald nach dem Tode ihrer Mutter, die Oekonomie des Hauses fort, und Vater und Geschwister und Bediente — alles fand dabei Ursache, sie zu lieben und hochzuachten. Bald nachher machte sie Bekantschaft mit einer Frau von B. — Aehnliche Eigenschaften und Neigungen bewirkten hier eine unzertrenliche Freundschaft, die vielleicht ohne Beispiel ist. Beständig machten sie einander aufmerksam aufs Schöne und Gute. Liebreich warnte man sich, wenn eins fehlen konte. Diesem ewigen Bunde trat nachher noch die vortrefliche Frau von S. bei, die von allen bewundert und geschätzt wird. Ein schweres schmerzliches Leiden des Körpers legte Gott der guten Henriette den größten Theil ihres Lebens hindurch auf, wobei vielleicht manches eitle Mädchen trostlos gewesen wäre. Aber sie trug es in stiller Gedult, und hielt es für eine wohlthätige Züchtigung des Vaters der Menschen, der ihr Herz von Eitelkeiten abziehen, und ihren Geist immer weiter zur Bestimmung für ein beßeres Leben hinführen wolle. Und so standhaft und Gott ergeben zeigte sie sich bei allen Veränderungen und Unannehmlichkeiten, die sie erfuhr, und blieb stets die gehorsame Tochter, die treue Schwester und Freundin.

Aber

Aber wenn ich nun erst das unnachahmliche Betragen bei der oft sehr traurigen Geschichte ihrer Liebe erzählen sollte; wie klug und fromm und edelmüthig sie da erscheint! Und dann, wie unbeschreiblich zeichneten sich erst ihre schönen Eigenschaften als Gattin aus! Wie eifrig war sie bemüht, sich wo möglich immer mehr Liebe, mehr Vertrauen, bei ihrem Manne zu erwerben, und alles anzuwenden, was seine Zufriedenheit vermehren konte! Nicht Worte, Blicke nur waren es oft, die mir jene unaussprechliche Liebe ihres Herzens kund machten. So wenig sie auch die sehr eingeschränkten Umstände und die Verhältnisse der einsamen Lebensart, worin wir uns befanden, gewohnt war: so fügte sie sich doch sehr bald und freudig in das alles. Sie that und unternahm alles Mögliche, um mir zu gefallen und unser Auskommen zu befördern. Die größte Freude aber hatte sie alsdann, wann es ihr gelungen war, meinen Wünschen zuvorzukommen. Es kann wol wenig oder gar keine weibliche Arbeiten geben, die sie nicht verstanden hätte. Der Schneider hatte bei ihr keinen Verdienst, und ihre eignen Kleidungsstücke konte sie mehrentheils selbst verfertigen. Bedienung brauchte sie wenig, denn sie liebte den Grundsatz, so wenig als möglich von der Bemühung Anderer

abzu-

abzuhängen. Leutselig und herablassend war sie gegen Jedermann. Ihr weiches Herz neigte sich gern zu den Armen, denen sie nach allen Kräften diente und half. Alles aber, was sie im ganzen Leben gethan und ausgerichtet hat, ist, ohne Geräusch und Aufsehen zu machen, in stiller Gelassenheit geschehen. Sittsames bescheidnes Wesen waren die Hauptzüge ihres Charakters.

Endlich komme ich zu derjenigen Periode ihres Lebens, in welcher der Mensch ganz zeigt, was er ist, und wie er ist. Mit welcher Sorgfalt, mit welchem Gebete zu Gott, bereitete sie sich zu der wichtigen süßen Hoffnung vor, bald Mutter zu werden! In Wahrheit hat auch wol selten ein Weib mehr Standhaftigkeit und Ausharren nöthig gehabt, wie sie. Bei den schrecklichen Auftritten ihrer Niederkunft, bei allen blieb sie geduldig, und klagte wenig bei den grausamsten Schmerzen. Nach mancher Angst- und Leidensstunde beschenkte sie Gott mit einem Mädchen, welches ganz das Ebenbild ihrer Mutter war. Daß eine solche Mutter ihr Kind selbst stillen wollte, versteht sich. Es ist nicht zu sagen, welche Mühe und Anstrengung sie aushielt, diesen ihren festen Vorsatz auszuführen. Aber sie hatte zu viel gelitten, und es war, ohne die augen-

schein-

scheinlichste Gefahr ihres Lebens, unmöglich. Dies theure Leben — ach, wie gern hätte ich das meinige dafür hingeben wollen! Aber dem undurchschaulichen Rathschlusse des Ewigen gefiel es anders. Die Kräfte ihres ohnehin sehr feinen Körperbaues waren zu heftig und lange angestrengt worden, und ließen nach. Ihre Säfte gingen in eine allgemeine Auflösung über. Vier ganzer Wochen lang genoß ihr müdes Auge nicht so viele Stunden ruhigen Schlaf. Ganze Tage und Nächte rang die gute Seele mit der unnennbarsten Herzensangst. Ein immerwährendes Husten ließ ihr keinen Augenblick zur Erholung übrig. Hierzu kam ein erschreckliches Brennen geschwollener Füße, wo auf jedem ein Blasenpflaster zog; und die Noth des Wundliegens, das den Leib nirgends rasten läßt, und gewiß das Elend eines Kranken aufs höchste treiben kann. Dennoch blieb sie noch still, dennoch wankte ihre mehr als heldenmüthige Geduld keinen Augenblick. Jeden Anwesenden setzte ihre ruhige Miene im Erstaunen. Wer das empfindliche Nervensystem ihres Körpers kante, vor dessen Augen war sie ein Wunder, das Gott an denen thut, die ihn so lieben und ihm vertrauen. Mehr war ihre ganze Sorge auf mich, und meine Gesundheit gerichtet, als auf sich selbst. Nur durch immer rühren-

rendes Bitten erhielt ichs, Tag und Nacht ihr einziger Krankenwärter zu sein. Blos deiner künftigen, eignen Beruhigung wegen, sagte sie, kann ich das zugeben.

Wäre mir es nicht darum blos zu thun, der Welt ein Beispiel weiblicher Tugendgröße zu zeigen, und ihren Schwestern ein Muster darzustellen, das die beste unter ihnen vielleicht niemals übertreffen wird: o wie viel hätte ich da noch von dem zu sagen, was ich selbst dabei empfunden habe! — Noch am Ende, in der letzten Stunde ihres Abschiedes — da schluchzend mein Haupt an ihrer Brust lag, und die schon kalte Hand mir liebkosend die Wange streichelte, hätte sie, nur aus Liebe für mich, gern noch länger gelebt: aber Gott ergeben, faltete sie meine Hand in die ihrige, und schlummerte sanft in meinem Arm hinüber den Schlummer der Gerechten.

Theresia Theschedik, Gattin eines Predigers in Ungarn, verdient nicht minder hier einen ehrenvollen Platz. Sie war es, die ihren edeldenkenden Mann bei seinen menschenfreundlichen Bemühungen zur Verbesserung des äussern Zustandes seiner Gemeine treulich unterstützte. Und wie viel hiebei von ihrem Beistande abhängen mußte, läßt sich schon daraus schließen, daß es in einer Gegend geschah, wo alles an patriarchali-

sche

sche Einfalt gränzt, und wo die treue Hausmutter eine Menge von Geschäften selbst verrichten und besorgen muß, die in Städten und in stark bevölkerten Gegenden unter zwanzig verschiedne Handwerker vertheilt sind. Der Pfarrer Theschedik fing die Ausführung seines planmäßigen Unternehmens durch Hausunterricht mit Gesinde, Kindern und einigen Fremden, die bei ihm in der Kost waren, an; besonders aber damit, daß er seine Frau und seine älteste Tochter ganz in seine Plane einweihte, und sie dafür erwärmte, um so ein Paar thätige und einsichtsvolle Mitarbeiterinnen zu seinen Endzwecken zu haben. Mit rastlosem Eifer half ihm nun diese edle Gattin alle Kosten und Arbeiten tragen, und die vielen Schwierigkeiten der Unternehmung durch Ausharren überwinden. Wenn ihn Amtsgeschäfte abriefen, so gab sie an seiner Stelle Unterricht und Anweisung im Pflanzen, in verschiednen ökonomischen Arbeiten beim Kleebau, bei der Bienenpflege und besonders bei der Zucht der Maulbeerbäume und beim Seidenbau. In diesem letzten, für jene Gegend ganz neuen Zweige von Beschäftigung war sie so glücklich thätig, daß sie nicht nur in vier Frühlingen 7 Centner Seide gewann, sondern sie auch selbst mit ihren Kindern und Gesinde ganz verarbeitete. Um die Behand-

lung

lung des Seidenbaues recht gründlich zu erlernen, ging sie selbst, da sie schon Mutter von zehn Kindern war, mit ihrer ältesten Tochter nach Alt-Ofen, und ließ sich von dem dortigen Oberdirector des Seidenbaues in dem Spinnen dieses Materiales unterweisen. Nach ihrer Rückkunft errichtete sie eine Seiden-Spinnerei in ihrem eignen Garten, und betrieb sie mit unermüdetem Fleiße und mit glücklichem Erfolge. Dem scharfen Auge des selbst so thätigen Kaisers Joseph konte eine Betriebsamkeit von dieser Art, die so sehr seinen Wünschen gemäß war, nicht lange verborgen und dann auch sicher nicht ohne Beifall und Belohnung bleiben. Ein königlicher Rath überreichte ihr einst in der Kirche bei voller Versammlung eine goldne Denkmünze von 25 Dukaten, bei der Gelegenheit, als ihr Gatte eine ähnliche erhielt. Auf der einen Seite war das Brustbild des Monarchen; auf der andern ein Sinnbild des von Gott gesegneten Fleißes, mit den Worten: durch Tugend und Beispiel.

Ihr ganzes Wesen flößte Achtung und Verehrung ein. Patriarchalische Einfalt in den Sitten, die in unsern andern, durch Convenienz und Mode gebildeten Ländern fast nirgends mehr gesehen wird; ein durch Uebung in nützlichen Geschäften aufgeklärter Verstand,

der immer nur auf das Nützliche und Brauchbare hinsah; ein lebhafter Trieb, immer etwas Gutes zu lernen und zu thun; ungeheuchelte, auf Ehrfurcht gegründete Liebe zu ihrem Gatten — machten die Grundzüge des seltnen Charakters aus, den man in dieser trefflichen Hausfrau fand. Durch diese Eigenschaften war sie viele Jahre hindurch die unentbehrliche Stütze ihres Mannes gewesen, als ihr der Tod ihre erwachsene Tochter raubte, die schon ganz in dieselbe Denkungsart und Lebensweise eingeweiht war, und an der sie eine treue und sichere Gehülfin in ihrem weitläuftigen Haushalte hatte. Um den Schmerz über diesen Tod zu lindern, machte sie zu Ende des Sommers 1790 mit ihrem Gatten eine Reise durch Deutschland, und nahm ihren ältesten Sohn mit, um zugleich für diesen, welcher der Oekonomie ganz eigentlich bestimmt ist, eine schickliche Erziehungsanstalt zu finden. Auf dieser pädagogisch-ökonomischen Reise erwarb sich diese Frau die verdiente Achtung und Verehrung der Personen, die sie kennen lernten, und die ihr aufrichtig gestanden, daß sie und ihr Gatte in ihrem Vaterlande für bessere Erziehung und Landwirthschaft ohne Geräusch mehr gewirkt und geleistet hätten, als sie in unsern Ländern ausgeführt finden würden.

Ihr Gatte ging nun, wie schon erwähnt ist, damit um, seine durch vielfache Erfahrung berichtigten Einsichten weiter zu nutzen, und seine wohlthätigen Anstalten zu vergrößern; er arbeitete die Plane dazu aus, die in jedem Zuge Sachkenntniß und Gründlichkeit verrathen, und legte sie dem Publicum vor. Aber seine treue Gefährtin auf dem mühsamen Wege bis zu dieser Stufe sollte sie nicht mehr mit ausführen helfen. Sie starb den 26sten Juni 1791, und die Bewunderung der Edlen unter mehr als Einer Nation, wo ihre Tugenden bekant geworden sind, folgt ihr ins Grab nach. Mannichfaltiger Segen, der sich durch ihre Mitwirkung über ganze Geschlechter verbreitet, ist ihr Grabstein — beredter, als der glänzendste Marmor.

Eins der neuesten öffentlich bekant gewordnen Beispiele edler und guter Frauen ist die Gattin Herrn Zerenners, Königl. Preuß. Inspektors der Kirchen und Schulen und Oberpfarrers zu Derenburg. Eine vortreffliche Mutter hatte frühzeitig die Keime der reinsten Tugend und Frömmigkeit in ihr zartes Herz gesenkt. Der verdienstvolle Gutsmuths, jezt an der Erziehungsanstalt zu Schnepfenthal, war mehrere Jahre ihr Hauslehrer. Der Grund ihrer nachherigen Ausbil-

dung

dung war also gelegt; aber Männer, wie Hermes in Quedlinburg, Cramer, Götze und Salzmann, und endlich ihr erster Gatte, der Leibarzt Ritter, ein Mann von seltner Tugend, vollendeten das Ideal, wozu sich in ihrem Geiste und Herzen die herrlichsten Anlagen vorfanden, und so ward sie das, was man einen schönen weiblichen Charakter nennen kann. Auch hatte die Natur ihre Gestalt mütterlich ausgestattet: holde Anmuth war über ihren Körperbau gegossen, tönte in ihrer Engelsstimme und athmete durch ihr ganzes Wesen, und so gewiß es ist, daß die Tugend selbst ihre Hülle verschönert, so war sie noch als Mutter von elf Kindern eine der liebenswürdigsten ihres Geschlechts. Ach! wie manchmal sind eben diese glänzenden Vorzüge das Grab innerer Seelengüte! Von der Welt bewundert zu werden, ist so reizend, so verführerisch; und wie klein ist doch das Häuflein derer, die für sittliche Schönheit, für wahre Menschenwürde ein Auge haben! — Hier, bei der anspruchlosen Bescheidenheit, bewirkten äußere und innere Vorzüge die edle Harmonie eines schönen Ganzen.

Unsere Freundin, über deren Asche so mancher Edle weint, hatte früh in ihrer Jugend Gellerts Schriften gelesen; sie hatten gewiß auf ihre Seele ge-

wirkt. Heil dem Andenken dieses verklärten Lehrers Deutschlands, der so oft der weise und liebreiche Rathgeber guter Mütter war! Romane hatte sie nie gelesen, also auch keine schädlichen. Freilich fiel ihre Jugend auch nicht in die Romanen-Epoche, die jezt nur zu oft zeit- und sittenverderbend sind, weil die schlechtesten am mehresten gesucht werden. Dafür hatte sie an der Seite eines der besten Menschen, ihres ersten Mannes, als Gattin und Mutter jene herrlichen Grundsätze, worin sie erzogen war, in Ausübung gebracht, und durch Erfahrung vollendet. Die Früchte davon waren eine musterhafte Ehe, eine vortreffliche Erziehung ihrer Kinder und die allgemeine Hochachtung guter Menschen. Allein nach dem Plane der ewig weise-waltenden Vorsehung war ihr ein Loos beschieden, das mühsamer, verwickelter, umfassender, aber auch wohlthätiger war. Ihr erster Gatte starb. Und nun sahe die Schülerin so vortrefflicher Männer die Verbindung mit einem Manne, der selbst vier verwaisete Kinder hatte, und dem sie deren noch fünf zubrachte, für einen Wink eben dieser gütigen Vorsehung an, um desto nützlicher wirken zu können; denn gut und nützlich sein, war ihr Wahlspruch, und hierdurch bildete sich eine Familie von zehn lebenden Kindern. So fügte es

Gott,

Gott, daß ein Menschenpaar, wovon jeder Theil die ausgezeichnetesten Fähigkeiten zum Glückseligsein und Glückseligmachen besaß, sein Haus zu einem Tempel der Harmonie, der ehlichen Liebe, und der seligsten Erfüllung aller Vater- und Mutterpflichten machen sollte. Früher Gottessinn und das reinste Gefühl für Recht und Unrecht hatten den Grund gelegt; auf denselben stützte sich die aufgeklärteste Herzensfrömmigkeit, worin eben so wenig eine Spur von eingeschränkter Andächtelei oder religiösen Aberglauben, als von Anmaassung war, und die unvergleichlichen Grundsätze, die sie als Gattin, als Mutter, als Hausfrau, als Christin in ihrem ganzen Leben befolgte. Ihre anhängliche und treue Liebe zu ihrem Manne gründete sich auf sein edles Herz und seine Verdienste, auf die Achtung, welche die Freunde der Menschheit dem Beförderer gemeinnütziger Kenntnisse bezeigten; auf den Beifall, den die denkende Welt seinen Geisteswerken gab, auf die Liebe und Achtung, die er bei seinen Untergebnen in hohem Grade genoß. — Bei dem tiefen Bewußtsein und der treusten Erfüllung aller ihrer großen Pflichten war sie aber auch zugleich die einnehmendste, lehrreichste und dabei munterste Gesellschafterin, und konte mit der größten Würde und dem edelsten Anstande,

sowol an gebildeten und feinen Zirkeln, als an wissenschaftlichen Unterredungen Theil nehmen. — Unbeschreiblich sicher war ihr Gefühl für Wahrheit und alles sittliche Gute, so wie das stets offne Buch der Natur ihrem warmen empfindsamen Herzen wie Gottes Gegenwart. — Sie war wirklich einmal bei dem Anblick der schauerlichen Wunder des Schöpfers, unter dem Ausruf: O, wie groß sind die Werke des Herrn! vor Entzücken einer Ohnmacht nahe. Mit Wärme und Einsicht las sie Schwarzens treffliches Buch über die moralischen Wissenschaften, und selbst die neuern Aufschlüsse in der Philosophie, in so weit sie ihrem Herzen und ihren Grundsätzen neue Nahrung und Stärke gaben, waren ihr faßlich und interessant.

Also war sie eine Gelehrte! denken vielleicht Manche, die dieses lesen. Nein, ausser ihrer Sphäre, welche ihr die Natur angewiesen hatte, zu glänzen, kam ihr nicht in den Sinn. Wie hätte die emsige Hausfrau, die liebende Gattin, die zärtliche Mutter, die sorgsame Erzieherin, die thätige Christin, auch Zeit dazu haben können? Ihr Mann war ja einer der verdientesten und gemeinnützlichsten Gelehrten Deutschlands; war das nicht ihr eigenthümlicher Ruhm? Ist des Mannes Ehre nicht die Krone des Weibes? —

Ihre

Ihre Bemerkungen über das, was in den jedesmaligen Verhältnißen wahr und schicklich sei, waren gleichsam die Blüthen der feinsten Urtheilskraft, daher denn auch Niemandem auffallend war, wenn sie ihren Gatten auf seinen Schulreisen begleitete. Alle Lehrer ehrten sie. Wenn sie dann zugegen war, und zuhörte, wie der junge Verstand durch sokratische Unterweisungen entwickelt, das junge Herz vorbereitet wurde, um die frühen Keime des Guten aufzunehmen und zu pflegen, dann entquollen der holden Freundin der Tugend Freudenthränen über die herrliche Saat, die sie hier im Geiste für die Ewigkeit aufblühen sah. Bei den Schulfesten mußte sie sein. Ihr gütiges Herz, ihr freudiges seelenvolles Auge, der Silberton ihrer Stimme, ihr mütterliches Zulächeln und Theilnehmen überströmten dann die lieben Kleinen mit unnennbaren Freuden, als hätte sie eine Selige über sie ausgegossen.

Man kann denken, was diese Frau für eine Mutter und Erzieherin ihrer eignen Kinder müsse gewesen sein. Sie erzog sie von der ersten Stunde ihres Daseins an; und, was vielleicht Manche noch nicht werden fassen können, ihre Erziehungsart war die natürlichste, die einfachste, die leichteste von der Welt.

Sie

Sie kostete keine Thränen, keine Schmerzen, keine schwere Auslagen. Die Mittel waren: ihr Mutterherz, ihr reiner Sinn für Wahrheit und sittliche Anmuth, ihre eigne gute Erziehung, ihre mannichfaltigen Kenntniße, ihr stets heiteres Gemüth, ihre nur Huld und Liebe tönende Muttersprache, der sanfte Erguß der Humanität über ihr ganzes Wesen, die vollkommene Uebereinstimmung mit ihrem Gatten, das liebevolle und gute Betragen der ältern Kinder, dabei Hausgenossen oder Gesinde nach der in diesem Hause herrschenden Sittlichkeit geformt — alle diese Mittel trugen dazu bei, die Erziehung zu einem harmonischen Ganzen zu bilden und zu beleben. Ihre zwei letzten Kinder schrien fast gar nicht, wodurch die von ihr befolgten Grundsätze des würdigen Horstig, in seiner Abhandlung: Sollen wir die Kinder schreien lassen? sich bewährten, und zugleich die Wahrheit bestätigt wurde, daß oft der Grund zu dem Charakter in den ersten Jahren der Kindheit gelegt wird. Leider sind auch die meisten Kinder verdorben, ehe sie reden können! —

Was vermag hingegen das Beispiel guter Eltern nicht? Hier waren dreierlei Kinder; aber, so wie die Aeltern in ihrer Liebe und zärtlichen Pflege mit denselben

ben keinen Unterschied machten, so fiel es keinem von ihnen ein, sich für Stiefgeschwister zu halten, alle waren gleichsam ein Leib und eine Seele, und hingen mit beispielloser Zärtlichkeit an einander. So mußte bei dem süßesten Einklange der Liebe alles auf ihre Herzen wirken, und so wurden sie denn auch gute, treffliche Menschen. Keine Strenge war hier nöthig. — Ihr, die ihr so viel von einer durchaus verdorbnen Menschennatur zu jammern wißt, und dadurch das schönste Werk eures Schöpfers und Vaters im Himmel lästert; die verdorbene Menschennatur ist die Frucht der Unwissenheit, der allgemeinen schlechten Menschen-Erziehung, und des dadurch herrschenden Sittenverderbnisses. Nie hörte eines ihrer Kinder aus ihrem Munde etwas anders, als Liebe und Holdseligkeit. So bewährte es sich, daß Tugend eine lange Gewohnheit ist, aber auch eine frühzeitige sein müsse. Diese Kinder wurden durch so viele Vater- und Mutter-Liebe, wie durch sympathetische Kraft gleichsam hingerissen, in ihren Aeltern ihre eigne Seele zu sehen. Nicht den leisesten Gedanken, nicht die kleinste Aufwallung (denn sie waren Menschen) hielten sie vor ihrer Mutter verborgen, und mit gleich zärtlichem Vertrauen hingen sie an dem Vater. Beispiele wirkten hier mehr,

als viele, nur zu oft zwecklose Erziehungsregeln wirken können. Hier ein Beweis: Einer der ältern Söhne, wovon zwei in der Erziehungsanstalt des um die Menschheit so verdienten Salzmannes zu Schnepfenthal ihre Bildung erhalten haben, war in Gefahr zum Spiel verführt zu werden. Beinahe unterlag er; aber der Gedanke an seine Mutter — als wäre auf einmal ihr Geist über ihn gekommen — rettete seine Tugend.

Viele zärtliche Mütter glauben auf die körperliche Pflege und Nahrung ihrer Kinder nicht genug Sorgfalt wenden zu können. Sie meinen es gewiß gut, und irren nur in den Mitteln. Unsre musterhafte Erzieherin folgte blos dem sichern Geleite der Natur, die mit weiser Sparsamkeit alles nährt, erhält, beglückt. — Eine einfache Nahrung, wie sie dem Kindesalter angemessen ist, Reinlichkeit durch Baden und Waschen, vorsichtig leichte Bedeckung des Körpers; Angewöhnung, auf jedem Lager gut zu schlafen; keine warmen, künstlichen oder geistigen Getränke, nur klares Wasser, der Trank der Natur — das war die Behandlung, wodurch ihre Kinder zu gesunden, starken, wohlgebildeten Menschen wurden, die fast nie krank waren. Ihr zweifelt wol nicht daran, daß diese Aeltern, die

ihre Kinder so unbeschreiblich liebten, auch für ihre Erhaltung sorgten, und ihnen die Blattern inokulirten. Laßt mich hier, liebreiche Väter und Mütter, euch ein neues Beispiel zeigen, was eine gute Erziehung und frühzeitig der Seele eingeprägte Grundsätze vermögen. Eine sechzehnjährige Tochter war zu Stollberg, bei der Schwester ihres Vaters; noch hatte man ihr die Blattern nicht eingeimpft. Plötzlich fährt die Pockenpest, wie ein Würgengel, auf den Ort. — Sie bedenkt sich keinen Augenblick, läßt sich einimpfen, und überrascht ihre theuren, um sie besorgten Aeltern mit ihrer Gegenwart und der Nachricht, daß sie genesen sei. —

Die treffliche Erzieherin der Kinder war zugleich Vorbild einer guten Hausmutter. Diese liebenswürdige Frau borgte nichts von äussern Glücksumständen, um in jedem Wirkungskreise musterhaft zu sein. Sie schöpfte alle ihre Vorzüge aus der unversiegbaren Quelle sittlicher Güte und Menschenwürde, die in ihrem eigenen Herzen floß. Auch in einer Strohhütte würde sie die Freude, der Segen ihres Mannes und ihrer Kinder und die Bewundrung aller Edlen gewesen sein. Wer sich ihr nahete und ihren Umgang genoß, mußte ein guter Mensch werden. In ihrem Hause war alles

nach dem schönsten Ebenmaaß des sittlichen Anstandes eingerichtet; ihr Einfluß wirkte wie ein mächtiger Zauber auf das Gesinde, das 10, 12 und mehrere Jahre bei ihr blieb. Es war der Geist der Tugend, der Weisheit, der Ordnung, des Pflichteifers, der leutseligsten Güte und der holdesten Freundschaft, womit sie allen Hausgenossen gewissermaaßen ihren eignen Charakter ausdrückte. Sie warnte, ermahnte, tröstete sie mit eben der theilnehmenden Güte, verpflegte sie in ihren Krankheiten mit eben der mütterlichen Sorgfalt, als wären es ihre eignen Kinder gewesen. Aber dafür wurde sie auch so geachtet, so geliebt, so mit der aufrichtigsten Anhänglichkeit bedient, wie keine Hausfrau. Und wenn sie dann wie ein warnender Engel da stand, und ihnen die Gefahren der Verführung und des Lasters an das Herz legte, dann flossen dankbare Thränen der Rührung. Mehrere Mägde verheiratheten sich sehr glücklich, und über ihren Stand, sind Muster von Frauen, erziehen ihre Kinder körperlich und sittlich, wie sie es bei ihrer unvergleichlichen Hausfrau gesehen und gelernt haben. — Uebrigens war im Hause alles froh und heiter um sie her. Allenthalben Ordnung, Anstand und Reinlichkeit, ohne Ziererei und Anmaassung.

So war sie die thätigste, die geschickteste und klügste Hauswirthin, ganz das edle Weib, das Salomons Gemälde als das nachahmungswürdigste Muster weiblicher Würde darstellt; die Erste Morgens und die Letzte Abends im Hause, unaufhörlich beschäftigt mit allen Arten weiblicher Arbeiten, und, wo möglich, ein Buch zu ihrer Seite. Selbst in Gesellschaften waren ihre Hände nie müssig. — Auch war es fast unglaublich, wie viel sie des Jahres für allen möglichen Hausbedarf ausrichtete, und verfertigte. So saß die Edle in dem Kreise ihrer Kinder, die alle um sie her beschäftigt waren, erzählte ihnen, gab ihnen die rührendsten Mutterlehren, sang dann mit ihnen ein Liedchen, scherzte, lachte und machte ihnen die größte Freude. — Hier fanden die Lehrer der bessern Erziehung und die Freunde der Tugend fast alle ihre Wünsche zur Wirklichkeit gebracht.

Ihre Religiosität war rein, geistig, erhaben. Ihre geistige Zufriedenheit, ihre Freude an Gott, ihre Hingegebenheit in seinen Vaterwillen hatten ganz das Gepräge der reinsten christlichen Frömmigkeit. Nichts konte ihren heitern Gleichmuth stören; nichts diese lautere Quelle ihrer Freuden trüben, als wenn ihr fester und allgemeiner Glaube an Menschengüte und Men-

 schen-

schentugend durch irgend ein Beispiel schlechter Handlungen erschüttert werden wollte.

Aber auch nur den Gedanken, daß Menschen von verschiednen Religionsgebräuchen sich nicht lieben könten, faßte ihr Herz nicht. Aus allem Volke, sagte dieses große Herz mit dem Apostel, aus allem Volke ist der der beste Mensch und Gott der angenehmste, der Recht thut, und getreu seine Pflichten erfüllt. Ihr Wohlwollen kante keine Gränzen. Die Leiden ihrer Mitmenschen waren die ihrigen; denn auch sie war nur durch schwere Leiden und Prüfungen zu einer Seelenstärke gekommen, die man einen geprüften Glauben nennen könte. Jene zu lindern, Trost, Segen und Hoffnung, Freuden und Frieden in die Brust der Betrübten und Unglücklichen einzugießen, Sterbenden die Augen zuzudrücken, schien, wie sie selbst sagte, mit zu ihrer Bestimmung zu gehören.

So wandelte die Gattin, die Mutter, die Erzieherin, die Hausfrau, die Christin an der Hand der Vorsehung den Pfad ihres Lebens und ihrer Bestimmung. Mit Gott, mit den Menschen und mit sich selbst zufrieden, genoß sie die Früchte ihrer Tugenden und ihres thätigen Lebens, als den süßen Vorgeschmack unendlicher Freuden, wozu sich ihre ganze Seele immer

reiner

reiner stimmte. An der Seite eines verehrungswürdigen und geliebten Gatten, zehn eben so geliebter Kinder, an Geist und Seele gebildeter trefflicher Menschen, die größtentheils in den ersten Städten Deutschlands die Liebe und Achtung der Rechtschaffnen besaßen, sie selbst geliebt und geehrt von den Edlen des Landes: so trugen die Freuden des Lebens sie den Freuden der Ewigkeit entgegen. Sie starb mit der Seelenruhe, welche das Bewußtsein eines tugendhaften Lebens gewährt, den ersten Tag des Jahres 1800.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Funke, Carl Philipp,

Anweisung für Töchter mitlern Standes, sich ihrem künftigen Berufe gemäß wü
rdig zu bilden

Bd.: [2]

Berlin 1801

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Paed.293(2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11301465-2